



OROGRAFIA

de la
Cocina Andaluza

ORO

BARBADILLO

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

El vino del Mar

ILUMINA TUS FIESTAS
CON BETA



beta

EL BRUT DEL SUR

barbadillo.com

WINE MODERATION .EU
el vino está en armonía con Moderación



MANUEL MORENO

Presidente del Club de Oro de la Mesa Andaluza.

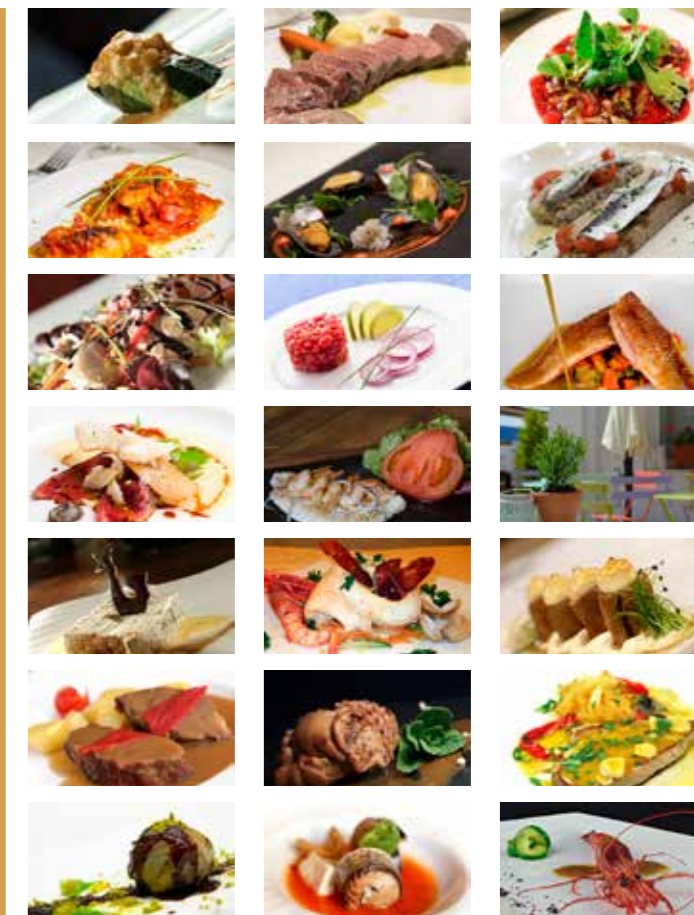
Con esta nueva edición de nuestra revista "Oro", el Club de Oro de la Mesa Andaluza se enorgullece de nuevo en presentar la debida reseña de sus logros y empeño en el progreso de la Restauración andaluza y de la extraordinaria y variada Gastronomía de la Comunidad, que demuestra día tras día su condición 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.

ORO

LA REVISTA DEL
CLUB DE ORO
DE LA MESA
ANDALUZA

El Club de Oro de la Mesa Andaluza, apoya y participa en las actividades organizadas con motivo de la elección de Huelva como Capital Española de la Gastronomía 2017. Por este motivo, el día 6 de febrero tendrá lugar en la Casa Colón en Huelva, la presentación de la nueva edición de la revista ORO, junto con la cooperación de la Asociación de Hostelería de Huelva; y los días 2 y 3 de abril, todos los restaurantes asociados al Club se reunirán en la capital onubense en muestra de su colaboración y para avalar este merecido título gastronómico.



EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA. C/ Aniceto Saenz nº16, Puerta 7. 41003 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, COORDINACIÓN Y DISEÑO : Juan Flores
MAQUETACIÓN: Armando Jiménez

staff

Casa Robles

Hay sabores y tradiciones que sólo se encuentran en un lugar y si ese lugar se encuentra frente a la Catedral de Sevilla, su nombre es Casa Robles.

Abierta en 1.954 como bodega por Juan Robles y donde se degustaba el mosto nuevo de Villalba del Alcor (Huelva), en el presente, gracias al empeño y trabajo de la Familia Robles, hoy es la matriz del Grupo Robles Restaurantes y principal referencia de la gastronomía andaluza y nacional.

Cocina en constante evolución para tapear, compartir o a la Carta y disfrutar en la barra, terraza o salones y reservados adornados con una exquisita y particular decoración.

Casa Robles, pasado, presente y futuro de la gastronomía andaluza y donde residen los sabores de la alta cocina.

There are flavors and traditions that are only found in one place; and if that place is found in front of the Seville Cathedral, its name is Casa Robles.

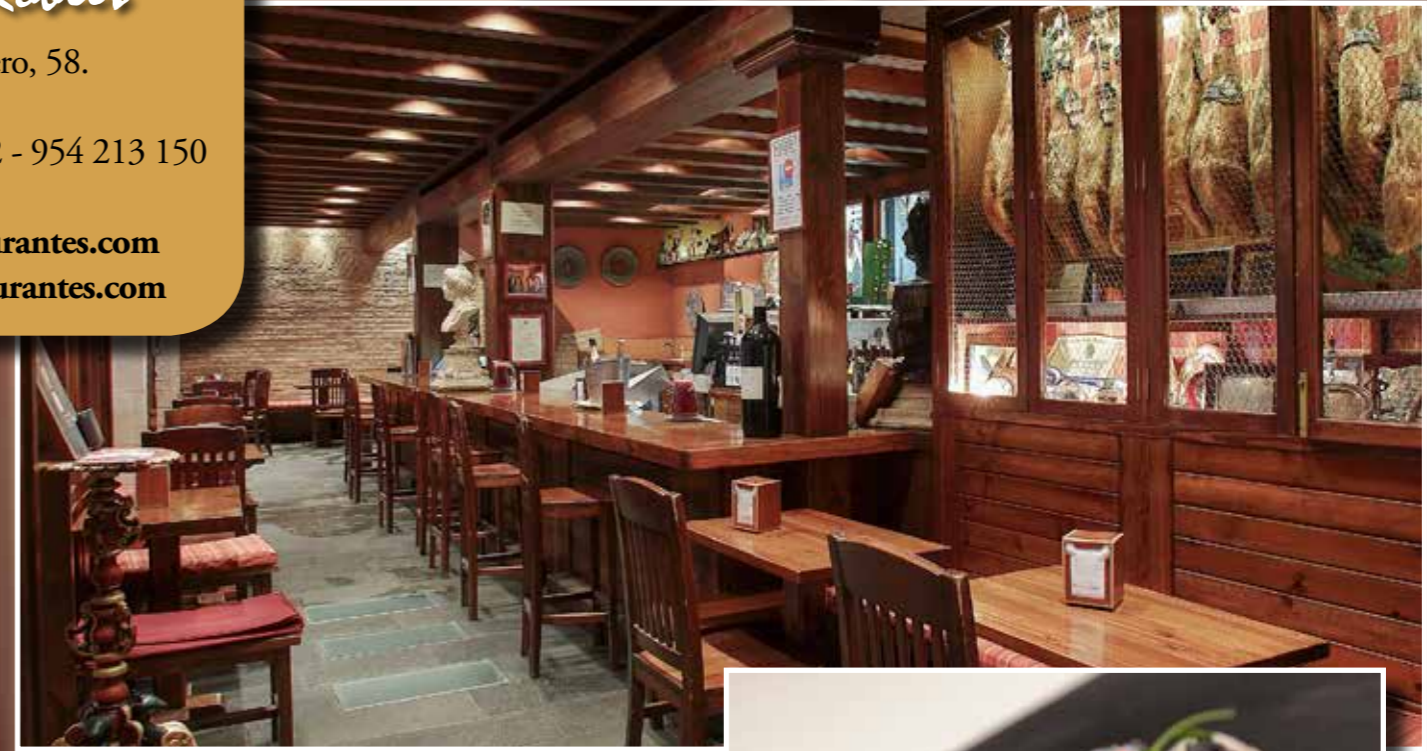
Opened in 1954 as a winery by Juan Robles and where the new must of Villalba del Alcor (Huelva) was first tasted, is presently, thanks to the commitment and work of the Robles Family, the headquarters of the Robles Restaurants Group and the main reference point for Andalusian and national cuisine.

The kitchen is in constant evolution in terms of our tapas, which can be shared or enjoyed a la carte in the bar, terrace, or reserved lounges; all of which are adorned with exquisite and unique decoration.

Casa Robles is the, past, present, and future of Andalusian gastronomy and where the flavors of fine cuisine reside.

Casa Robles

C/ Álvarez Quintero, 58.
41004 Sevilla
Telf.: 954 563 272 - 954 213 150
Fax: 954 564 479
www.roblesrestaurantes.com
info@roblesrestaurantes.com



Desde hace más de medio siglo y ubicada en un edificio regionalista en la ronda histórica hispalense, se encuentra Becerrita.

Dirigido por Jesús María Becerra y su equipo, hijo pequeño de D. Enrique Becerra fundador de la saga, es fiel a los principios heredados, mantiene el buen hacer y saber de la familia sobre la gastronomía andaluza y sevillana, aportando su particular sello.

En Becerrita la cocina no es lo único que evoluciona constantemente; atentos e inquietos por satisfacer a los comensales, han incorporado en la Carta un nuevo concepto más atractivo para el cliente: Experiencias Becerrita, una alternativa culinaria, atrevida, distinta y variada para conocer la gastronomía y el servicio de la casa en distintos formatos.

Restaurante Becerrita, varias décadas de magisterio y sabiduría entre fogones, para deleite de los paladares más exigentes. ¡Larga Vida y Salud!

Becerrita

C/ Recaredo, 9
(Puerta Carmona).

41003 Sevilla

Telf.: 954 412 057

www.restaurantebecerrita.com

restaurante@becerrita.com

Becerrita

Located in a parochial building in the historical district of Seville, Becerrita, has had its doors open for more than half a century.

Directed by Jesús María Becerra and his team, the youngest son of Enrique Becerra, founder of the family legacy, Becerrita remains faithful to its inherited principles, maintains the expertise and know-how of the family concerning Andalusian and Sevillian gastronomy, and continues to deliver its particular stamp.

In Becerrita the kitchen is not the only thing that constantly evolves; attentive and eager to satisfy diners, a new concept has been incorporated into the menu to be more appealing to the client: Becerrita Experiences, a culinary alternative, is a bold, unique, and varied way to experience the gastronomy and service of the house.

Restaurant Becerrita has enjoyed several decades of mastery and expertise in the kitchen, to delight even the most demanding of palates. Long Life and Health!



El Espigón

C/ Bogotá, 1.
41013 Sevilla
Telf.: 954 239 256
www.lespigon.com
sevilla@lespigon.com

Al Restaurante El Espigón, 31 años como referencia gastronómica de Andalucía, lo encontrará en el sevillano barrio de El Porvenir; ubicado en una casa señorial edificada para la Exposición Iberoamericana de 1.929, adorna su interior con detalles marineros donde podrá sentir la brisa de Bonanza.

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 sin perder el referente de la cocina marinera como seña de identidad. En 1.995 llevaron la esencia andaluza a Madrid, abriendo un establecimiento con el mismo nombre, maneras y principios culinarios que ejercen y, podemos disfrutar, en Sevilla.

Hortalizas y verduras de temporada cultivadas en huerto ecológico propio, pescados y mariscos del litoral gallego, cantábrico y andaluz, carnes nacionales y postres caseros como guinda, adornan la Carta del Restaurante El Espigón.



The restaurant El Espigón, which has been a gastronomic reference for Andalusia for 31 years, can be found in the Sevillian neighborhood of El Porvenir. Located in a manor house built for the Ibero-American Exhibition of 1929, its interior is adorned with maritime details and one can practically feel the Bonanza breeze.

The Moro Lara siblings: Ana Maria, Miguel Ángel and Antonio, began the family business in 1985. Since then the establishment has grown and evolved without losing the reference to marine cuisine as its sign of identity. In 1995 they brought the Andalusian essence to Madrid, opening an establishment with the same name, bringing there the culinary traditions and principles that we can enjoy here in Seville.

Seasonal vegetables grown in its own organic garden, fish and seafood from the Galician, Cantabrian and Andalusian coasts, national meats, and homemade desserts adorn the menu of El Espigón Restaurant.



El Espigón

Sevilla Bahía

C/ Concejal Francisco
Ballesteros, 4. Sevilla
Telf.: 954 580 119
www.hosteriasalas.com
info@hosteriasalas.com



Sevilla Bahía

Sevilla Bahía, el más joven de los tres establecimientos de Hostería Salas, abrió sus puertas en 1.999 en el sevillano barrio de Nervión; 3er. negocio de la Familia Salas y dirigido 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, nos traslada a la gaditana Sanlúcar de Barrameda a través de los aromas marineros de su Carta, donde priman los frutos del mar, las frituras, verduras y hortalizas de la tierra, sin menos cabo 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.

Sevilla Bahía, para gozar de sabores marinos, de la mejor cocina andaluza y mediterránea.

Sevilla Bahía, the youngest of the three Hostería Salas establishments, opened its doors in 1999 in the Sevillian neighborhood of Nervión. As the third business of the Salas Family and directed by Antonio Salas, it stands as an example, along with its older brothers, of the best gastronomy in Seville.

Located in the new commercial and business center of Seville, one is carried to Sanlúcar de Barrameda (Cadiz) through the maritime aromas of its menu, where the seafood, fried foods, and vegetables so typical of that area predominate, without forgetting the Iberian sausages, national meats, stews, egg dishes, cold soups, salads, and homemade desserts; recipes and culinary creations in perfect pairing with careful and accurate wine selections.

For the enjoyment of maritime

Manolo Mayo

Av. de Sevilla, 29.
41720 Los Palacios
y Villafranca, Sevilla
Telf.- 955 811 086
Fax.- 955 811 152
www.manolomayo.com
restaurante@manolomayo.com

Manolo Mayo

Manolo Mayo, fundado en 1.963 por D. Manuel Mayo en Los Palacios y Villafranca (Sevilla), lleva más de 50 años defendiendo a ultranza las buenas y cada vez más apreciadas maneras de la cocina tradicional. Lo que en principio fue una venta casi a las afueras del pueblo, hoy día, regentado por los hijos de D. Manuel, Curro y Fernando, y con el apoyo de sus respectivas esposas M^a. Ángeles y Loli, se ha convertido en una empresa que ofrece una amplia gama de servicios de restauración. Cocina contundente y segura en la concepción, propone una carta repleta de recetas caseras que, como siempre, se han cocinado en cualquier hogar andaluz pero, aplicando en ciertos casos, apreciables técnicas actuales. Manolo Mayo, con el privilegio que le aporta su particular enclave entre Sevilla y Cádiz, condimenta sus recetas con soberbios géneros y productos de la tierra y el mar.

Manolo Mayo, founded in 1963 by Mr. Manuel Mayo in Los Palacios y Villafranca (Seville), has been defending the proven and increasingly appreciated ways of traditional cuisine for over 50 years. What began as a tavern almost on the outskirts of the village, is run today by the sons of Mr. Manuel, Curro and Fernando, and with the support of their respective wives Maria Ángeles and Loli. It has become a company which offers a wide range of catering services. With consistent and safe cooking in its inception, it offers a menu full of homemade recipes that, as always, have been cooked in any Andalusian home while also applying more modern techniques in certain cases. Manolo Mayo, with the advantage of its strategic location between Seville and Cádiz, seasons its recipes with superb products of the land and the sea.



En La Judería cordobesa, muy cercano a La Mezquita y frente al Alcázar de los Reyes Cristianos encontrará, acomodado en un palacete del s. XVI, al Restaurante Almudaina. Descubrirá un bello patio interior cubierto de vidrieras emplomadas, rodeado por siete salones acogedores y diferentes en su decoración, donde podrá disfrutar de una gastronomía basada en recetas reveladas de generación en generación.

Cocina tradicional cordobesa que mantiene las formas y costumbres, personaliza su propuesta culinaria con materias primas de la tierra y el litoral andaluz.

Carta rica y compleja en sabores donde destacan la ensalada de bacalao y naranja con peras 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.

In La Judería Cordobesa (Jewish Quarter of Cordoba), very close to La Mezquita (Mosque) and in front of the Alcázar de los Reyes Cristianos (Palace of the Christian Monarchs) you will find, set in a mansion from the 16th century, the Restaurante Almudaina. You will discover a beautiful interior courtyard covered with stained-glass windows, surrounded by seven cozy and distinctly decorated rooms, where you can enjoy a gastronomy based on recipes that have been passed down from generation to generation.

A traditional Cordobese cuisine that maintains the ways and customs of the region, as well as personalizing its culinary approach with the raw materials of the land and the Andalusian coast.

The menu is rich in complex tastes, offering cod and orange salad accentuated with pears from the Guadalquivir, melon salad with smoked fish and prawns, cod loin cooked with roasted garlic, seafaring monkfish, Cordobese bull's tail, or sirloin Foie with scents of Porto, among others.

Almudaina

Plaza Campo Santo de los
Mártires, 1. 14004 Córdoba
Telf.: 957 474 342
Fax: 957 483 494
www.restaurantealmudaina.com
almudaina@restaurantealmudaina.com

Almudaina





Azabache

C/ Vázquez López, 22.
21001 Huelva
Telf.: 959 257 528
www.restauranteazabache.com

Azabache

Juan Francisco Martín opened Azabache in 1996 as a tapas bar; in 2004 he decided to move the establishment to a wider space, which allowed him to offer better service without losing the essence of his gastronomy. Salads, fried dishes, rice and stews, meats and fish, homemade desserts and endless tapas may be enjoyed in the bar or dining room. The mastery of frank and sincere cooking adds to the experience.



Huelva, Puerta del Atlántico y serrana, es la piedra angular del Restaurante Azabache; establecido en el centro de la capital, fundamenta su cocina con las excelentes materias primas del lugar. Pescados y mariscos frescos del litoral onubense, embutidos ibéricos y carnes de la Sierra, verduras, frutas y hortalizas de la provincia, en perfecto maridaje con más de 100 referencias vinícolas y donde prevalece la Denominación de Origen Condado de Huelva.

Juan Francisco Martín abrió Azabache, en 1.996, como bar de tapas; en 2.004 decidió trasladar el establecimiento a un espacio más amplio, lo que le permitió ofrecer un mejor servicio sin perder la esencia de su gastronomía.

Ensaladas, friturillas, arroces y guisos, carnes y pescados, postres caseros y un sin-fín de tapas para disfrutar en barra o comedor. Cocina franca y sincera con el magisterio que le añade la experiencia.

Huelva, or the Door to the Atlantic and mountains, is the cornerstone of the Restaurante Azabache; established in the center of the capital, it bases its cuisine on the area's excellent raw materials. Fresh fish and seafood from the coast of Huelva, Iberian sausages and meats from the Sierra, fruits and vegetables of the province, are all paired perfectly with more than 100 different wines, and with the Denomination of Origin County of Huelva prevailing.

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 tres décadas obsequiando paladares. El pueblo de Alosno fue el origen, pero Manuel Gómez, propietario del establecimiento, optó por el traslado al centro de la capital onubense; gracias a esta sabia decisión, Portichuelo hoy es una referencia de la gastronomía andaluza. Tradicional y equilibrada Carta donde ensaladas, verduras y hortalizas, sopas frías, guisos marineros, revueltos, carnes y chacinas ibéricas, pescados y mariscos del litoral maridados con más de 100 excelentes referencias vinícolas de su acertada y correcta bodega. Tapas y platos elaborados con las mejores materias primas de la geografía onubense, para degustar en la barra o comedor de Portichuelo.

Portichuelo Restaurant, where the flavors of the sea and the mountains of Huelva are merged but not confused, offers and boasts the best of traditional Huelva cuisine, backed by three decades of experience regaling palates. Originally in the town of Alosno, Manuel Gómez, owner of the establishment, opted to move to the center of the capital of Huelva; thanks to this wise decision, Portichuelo today is a reference for Andalusian gastronomy. It has a traditional and balanced menu where salads, vegetables, cold soups, seafood stews, eggs, Iberian meats and sausages, fish and seafood from the coastline are paired with more than 100 excellent wines from its certified winery. Tapas and dishes created with the best raw materials to be found in Huelva are available to taste in Portichuelo's bar or dining room.

Portichuelo

C/ Vázquez López 15.

21001 Huelva

Tel.: 959 24 57 68

678 56 48 16

www.restauranteportichuelo.com

restauranteportichuelo@gmail.com



Casa Rufino



Casa Rufino

Avda. de la Playa, s/n.
21410 Isla Cristina, Huelva
Telf.: 959 330 810
Fax: 959 343 470
www.restauranterufino.com
jsrufino@restauranterufino.com



Casa Rufino, en la orilla del Atlántico de Isla Cristina (Huelva), fue fundada por D. Rufino Zaiño allá por los años sesenta; precursor y avanzado hostelero que, además de bautizarla con su propio nombre, anticipó en el tiempo lo que hoy conocemos como menú largo y estrecho de degustación, aunque D. Rufino prefirió, con gracejo, llamarlo "El Tonteo".

En la actualidad la 2ª y 3ª generación dirigen el restaurante con la misma doctrina y buen hacer que siempre ha caracterizado a Casa Rufino, pero si hay algo que personaliza su singular gastronomía, no es otro más que el Atún Rojo de Almadraba.

Cocinado en mil sabrosas y creativas maneras es el auténtico Rey del mar, referencia y piedra angular en la cocina de Casa Rufino.

Casa Rufino, on the Atlantic shore of Isla Cristina (Huelva), was founded by D. Rufino Zaiño back in the sixties; a pioneer and forward thinking innkeeper who, in addition to naming the restaurant after himself, created in time what we know today as a long and narrow menu of tasting, although Mr Rufino preferred to jokingly call it "El Tonteo."

Today the 2nd and 3rd generations run the restaurant with the same doctrine and good work that has always characterized Casa Rufino, but if there is something that personalizes its unique gastronomy, it is none other than the Almadraba Red Tuna.

Cooked in a thousand tasty and creative ways it is the authentic King of the sea, and the signature dish and cornerstone in the kitchen of Casa Rufino.

El Faro de Cádiz

El Faro de Cádiz, más de 50 años dando luz en el gaditano y castizo barrio de La Viña, fue fundado en 1.964 por Gonzalo Córdoba; en el presente, dirigido por su hija Mayte, es la Casa Madre y buque insignia del Grupo El Faro.

Lo que comenzó siendo una taberna marinera, hoy es un amplio y luminoso restaurante dividido en 7 salones y barra donde proponen, además de sus recetas de siempre, nuevas y atrevidas creaciones culinarias, manteniendo la personalidad tan particular de este establecimiento gaditano.

Cocina tradicional elaborada con sabiduría, productos de temporada, pescados y mariscos de la Bahía, carnes nacionales, verduras, legumbres y hortalizas, arroces, guisos marineros y nuestras frituras selectas. El Faro de Cádiz, plenitud de sensaciones en su mesa.

The Faro de Cadiz (The Cadiz Lighthouse) which has been giving light for more than 50 years to the Cadiz neighborhood of La Viña, was founded in 1964 by Gonzalo Cordoba; presently, it is managed by his daughter Mayte, and is the Mother House and reference of the El Faro Group.

What began as a seafood tavern, today is a large and bright restaurant divided into 7 lounges and bar where they provide, in addition to their usual recipes, new and daring culinary creations, maintaining the personality so particular to this Cadiz establishment.

With traditional cuisine prepared with wisdom, seasonal products, fish and seafood from the Bay of Cadiz, national meats, vegetables, rice, seafood stews, and our selected fried dishes, El Faro de Cadiz will fulfill all your senses at the table.

El Faro de Cádiz

C/ San Félix, 15.

11002 Cádiz

Tel.: 956 211 068

Fax: 956 212 188

www.grupoelfaro.com

info@elfarodecadiz.com



Casa Bigote

Pórtico de Bajo de Guía, 10.

11540 Sanlúcar de Barrameda

Tel.: 956 36 26 96 · 956 36 32 42

www.restaurantecasabigote.com

reservas@restaurantecasabigote.com

info@restaurantecasabigote.com

Casa Bigote



Desde 1.951 Casa Bigote es un buque insignia en el marinero barrio Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda). Desde el principio la Familia Bigote ha fundamentado su personal gastronomía con pescados y mariscos que, el Golfo de Cádiz y el Guadalquivir, concede a diario.

La cocina marinera de Casa Bigote se orienta por la razón de lo natural, por la ausencia de complicaciones innecesarias y por el respeto a una tradición que supo sacar el mejor partido gastronómico a las incomparables materias primas de la desembocadura del Guadalquivir.

Navegando y cocinando en el tiempo, han incorporado nuevas propuestas a su Carta, pero conservando fielmente los sabores y maneras de siempre.

Esta sabia filosofía culinaria ha permitido a Casa Bigote un bien ganado prestigio y que su cocina sea una referencia indiscutible de la gastronomía andaluza.

Since 1951 Casa Bigote has been a reference in the sailor neighborhood of Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda). From the beginning the Bigote Family has founded its personal gastronomy with fish and seafood that, the Gulf of Cadiz and the Guadalquivir, grant daily.

The seafood cuisine of Casa Bigote is inspired by natural ingredients, the absence of unnecessary complications, and by respecting the gastronomic tradition of taking advantage of the incomparable raw materials found at the mouth of the Guadalquivir.

Navigating and cooking over time, they have incorporated new proposals into their menu, but always faithfully preserving the flavors and the traditional ways.

This proven culinary philosophy has allowed Casa Bigote a well-earned prestige and granted an indisputable reference to their cuisine in Andalusian gastronomy.

Ventorrillo El Chato

“La bahía a un lado, el océano al otro, al fondo de Cádiz, Salada Claridad, y a mitad del camino, sólo, como un broche luminoso y albo, que une el azul del cielo con el del mar, hay un edificio aislado, blanco de cal andaluz por los cuatros costados, El Chato”, José María Pemán.

Ventorrillo El Chato, el gusto por lo auténtico.

En esta antigua casa de Postas (s. XVIII) enclavada en el istmo que une Cádiz con la península y donde se confunden la leyenda y la historia, José Manuel Córdoba, propietario y alma máter del ventorrillo, elabora desde 1993 una cocina de raíces tradicionales con influencias de otras cocinas marineras; un trocito de mar y recuerdos marinos gracias a las buenas maneras de José Manuel y su equipo.

Su Carta propone deliciosos aperitivos para compartir, ensaladas, mariscos, frituras, guisos y arroces, Atún de Almadraba, pescados de la Bahía a la sal, al horno o al carbón; carnes doradas a la brasa y postres para chuparse los dedos. Todo ello acompañado por una completa carta de vinos de todas las zonas vitivinícolas de España.

“The bay to one side, the ocean to the other, at the tip of Cádiz, Salada Claridad, like a luminous broach halfway between, where the blues of the sky meet with those of the sea, stands a single building, white with sea salt, with Andalusia to all four sides, El Chato”, says José María Pemán.

Ventorrillo El Chato, a taste of authenticity.

Since 1993, in this historic Postas house (c. XVIII) enclaved in the isthmus which unites Cádiz with the peninsula, and where legend is mixed with history, José Manuel Córdoba, owner and founder of Ventorrillo, has created a cuisine with traditional roots and influences from other maritime cuisines that provides a slice of the sea and maritime memories thanks to his and his team’s quality methods.

His menu offers delicious appetizers to share, salads, seafood, fried dishes, stews and rice dishes, fresh trapped tuna, fish from the bay (salted, baked, or grilled), meat browned on the grill, and finger licking desserts. All accompanied by a complete wine list which encompasses the best vineyards from all over Spain.

Ventorrillo El Chato

Via Augusta Julia, s/n
Ctra Cádiz - San Fernando,
km 687. 11011 Cádiz.
Telf.: 956 250 025
956 257 116
www.ventorrilloelchato.com
info@ventorrilloelchato.com



El Copo

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

El Copo

El Copo, en la Bahía de Algeciras donde el Atlántico y el Mediterráneo se funden, dos principios caracterizan 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. Carta basada en productos de temporada, de la mar y de la tierra: pescados azules y de roca, atún rojo de almadraba, mariscos, carnes rojas e ibéricas, verduras de la huerta y postres caseros. Sensación de hogar que le harán sentir como en casa.

On El Copo, situated in the Bay of Algeciras where the Atlantic and the Mediterranean merge, two principles characterize its personal gastronomy: the proximity to the mouth of the Palmones River allowing the enjoyment of the richness of its natural resources, and the family character that has managed to preserve the best traditional cuisine and serve it in its cozy establishment. Manuel Moreno, owner and founder of the restaurant for more than 30 years, with the support of his family, base the Mesón El Copo cuisine with a maritime accent and throw backs to the old style. Their menu is based on seasonal produce, from both the sea and land: blue and rock fish, fresh trapped red tuna, seafood, red and Iberian meats, fresh vegetables and homemade desserts. All served with a warm feeling that will make you feel at home.





El Faro de El Puerto

Avda. de Fuentebravía
KM. 0.500
11500 Puerto de Sta. María,
Cádiz
Telf.: 956 870 952
Fax: 956 540 466
www.elfarodelpuerto.com
info@elfarodelpuerto.com

El Faro de El Puerto

La cocina andaluza es la base en la que, Fernando Córdoba, alma mater de El Faro de El Puerto, siempre se ha inspirado; recetas en las que están presentes aromas marinos y de la tierra, con el magisterio que aportan los años de experiencia.

El restaurante, acomodado en una antigua casa señorial de El Puerto de Santa María (Cádiz), en el presente dispone de jardines, terraza, bar, bodega y salones privados decorados en diferentes y acertados ambientes.

Carta elaborada con respeto al recetario tradicional andaluz pero, adaptada, a una cocina ligera, saludable y con personalidad; frutos y verduras de la huerta propia, mariscos y pescados de la Bahía, carnes nacionales, ibéricas o de temporada y productos de mercado, son los protagonistas y la esencia fundamental de sus platos.

Bodega con más de 400 referencias en vinos y, como guinda, repostería casera.

Andalusian cuisine is the base by which Fernando Córdoba, founder of El Faro de el Puerto, has always been inspired; recipes in which marine and land flavors are present, with the mastery provided by years of experience.

The restaurant, placed in an old manor house in El Puerto de Santa Maria (Cadiz), has gardens, a terrace, bar, wine cellar, and private rooms, all decorated in different styles.

The menu was created with respect to the traditional Andalusian cuisine, but also adapted to offer a light, healthy fare, and with a personality in its cooking. Fruits and vegetables grown in their own orchard, fresh seafood and fish from the Bay of Cadiz, national and Iberian meats, and fresh seasonal products are the protagonists and the essence of their dishes.

A wine cellar with more than 400 references in wines and homemade desserts are offered as well.

La Pintoresca



La Pintoresca

Puerto Deportivo Estepona.
Puerta de Poniente, local 1B-2B.
29680 Estepona, Málaga.
Telf.: 951 217 781 · 633 292 521
isaacmariscal@hotmail.com



En el Puerto deportivo de Estepona (Málaga), ha nacido un nuevo espacio y concepto gastronómico: La Pintoresca; distinto, ecléctico y sorprendente, como lo define su propietario José Luis Mariscal.

José Luis, con la experiencia que le aportan 30 años al mando del Restaurante La Menorah, comparte este nuevo proyecto con sus tres hijos. La idea es simple pero extremadamente bien fundamentada; la Familia Mariscal ha sido capaz de aunar, en un mismo espacio, un buen restaurante sin el corsé de la etiqueta y donde se puede comer formalmente o compartir raciones y tapas con amigos.

Vistas inmejorables gracias a su excelente ubicación, el color mediterráneo predomina en la decoración casual de la terraza, barra y comedor.

La Pintoresca, donde sin duda alguna, descubrirás un peculiar lugar que no te dejará indiferente y al que volverás una y otra vez.

A new space and gastronomic concept has been born in the Marina of Estepona (Malaga): La Pintoresca; different, eclectic and surprising, as defined by its owner José Luis Mariscal.

Jose Luis, with the experience he brings after 30 years in charge of the restaurant La Menorah, shares this new project with his three children. The idea is simple but extremely well grounded; The Mariscal Family has been able to combine, in the same space, a good restaurant without the restrictions of formality and where you can eat formally or just share rations and tapas with friends.

Unbeatable views, thanks to its excellent location, the Mediterranean color predominates in the casual decoration of the terrace, bar and dining room. La Pintoresca is a place where, without a doubt, you will discover a unique spot that will not leave you indifferent, and to which you will return again and again.



Las Tinajas

Martínez Campos, 17.

Granada.

Tel.: 958 25 43 93

www.restaurantelastinajas.com
restaurantelastinajas@hotmail.es



Las Tinajas

Desde 1971 Las Tinajas es una de las referencias culinarias de Granada, gracias a sus productos, cuidado servicio y, sobre todo, a su fiel clientela. El restaurante, muy vinculado al mundo cultural de la ciudad, fundamenta su cocina en la tradición gastronómica granadina y andaluza, con un toque innovador que la convierten en una cocina elaborada, en la que destaca la calidad de la materia prima, haciendo especial hincapié en los de la tierra.

El establecimiento, dividido en varios comedores privados y terraza de verano, presenta una Carta compuesta por un sinfín de platos entre los que destacan Rollitos de berenjena rellenos de setas, jabugo y foie gratinados al horno, Ensalada de pimientos asados con aguacate, anchoas y queso de cabra de Montefrío, Pastela de cordero segureño con helado de mango a la canela (1er. premio del 2º Certamen de Tapas de Granada).

O si el comensal prefiere conocer con rotundidad su cocina, Menú de degustación y Menú de Tinajas.

Since 1971 Las Tinajas is one of the culinary references in Granada, thanks to its products, careful service and, above all, its faithful clientele. The restaurant, closely linked to the cultural hub of the city, bases its cuisine on the gastronomic tradition of Granada and Andalusia, with an innovative touch that makes it an elaborate cuisine, in which the quality of the raw material stands out, with special emphasis on those products from the earth.

The establishment, divided into several private dining rooms and a summer terrace, presents a menu composed by an endless list of dishes. Among them are the eggplant rolls stuffed with mushrooms, Iberian ham and foie baked in the oven, roasted peppers and avocado salad, anchovies and Montefrío's goat cheese, lamb pastela with mango cinnamon ice cream (1st prize of the 2nd Contest of Tapas of Granada).

Or if the diner prefers to sample its cuisine, try the Tasting Menu and the Tinajas Menu.

Las Conchas

Ubicado en Baza (2.004), ciudad de gran patrimonio cultural y natural al noreste de la provincia de Granada, Jardines Las Conchas fundamenta su Carta en la gastronomía local, mediterránea y nacional, con deliciosos guiños a la cocina internacional, actual y de autor, pero siempre fieles al patrimonio culinario heredado. Ana y Julio Francisco Martínez, al mando del restaurante, basan sus creaciones en carnes nacionales, pescados y mariscos de todo el litoral español, productos estacionales, verduras y frutos de la huerta; como complemento de la Carta una cuidada y selecta Bodega: tintos, blancos, rosados, olorosos, cavas, con D.O., locales y regionales.

El establecimiento abarca más de 3.500 metros cuadrados distribuidos en salones, jardines, aparcamiento y cocinas, diseñados para lograr la máxima calidad y eficacia en la presentación y servicio de su propuesta gastronómica.

Located in Baza (2004), a city of great cultural and natural heritage to the northeast of the province of Granada, Jardines Las Conchas bases its menu on local, Mediterranean and national gastronomy, with delicious references to international cuisine, but always faithful to the inherited culinary heritage. Ana and Julio Francisco Martínez, in charge of the restaurant, base their creations on national meats, fish and seafood from the entire Spanish coast, seasonal products, and fresh vegetables and fruits; and to complement to the menu, a carefully selected Winery: red, white, rosé, fragrant, cavas, with O.D., local and regional.

The establishment covers more than 3,500 square meters distributed in lounges, gardens, parking, and kitchens, designed to achieve the highest quality and efficiency in the presentation and service of their gastronomic proposal.



Las Conchas

Ctra. Caniles s/n
18800 Baza (Granada)
Telf.: 958 704 144
julio@restaurantelasconchas.com



La Toja

C/ Juan Carlos I, 2.
23200 La Carolina, Jaén
Telf.: 953 66 10 00
953 66 10 18
www.grupolatoja.es
grupolatoja@grupolatoja.es

Restaurante La Toja, enclavado en La Carolina y rodeado por la Sierra Morena jiennense, es el punto de partida de un viaje gastronómico que le llevará a probar algunos de los platos más deliciosos de esta tierra.

José María Rodríguez Sánchez, gallego de nacimiento y andaluz de adopción, abrió en 1.976 las puertas de este establecimiento, 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 de restauración.

Talento culinario, creatividad en la cocina, respeto al producto local, son algunos de los rasgos fundamentales que definen la cocina de La Toja, donde la gastronomía tradicional de esta comarca manda en los fogones de esta casa.

Cocina Serreña que combina perfectamente verduras y hortalizas, carnes rojas e ibéricas, adobos, escabeches y donde nunca falta el aceite de Oliva Virgen.

La Toja

Restaurante La Toja, placed in La Carolina (Jaen) and surrounded by the Sierra Morena, is the starting point of a gastronomic trip that will take you to taste some of the most delicious dishes of this land.

José María Rodríguez Sánchez, a native of Galicia, with his adopted home being Andalusia, opened the doors of this establishment in 1976 that today has been erected as an authentic temple of good food in the province of Jaén and the headquarters of the La Toja Group, dedicated to providing catering services.

Culinary talent, creativity in the kitchen, and respect for the local produce, are some of the fundamental features that define the cuisine of La Toja, where the traditional gastronomy of this region is the reference for the kitchens in this house.

Offering Serreña cuisine that perfectly combines vegetables, red and Iberian meats, marinades, and where virgin olive oil is never lacking.



Támesis London

La cocina de autor en Jaén tiene nombre y espacio propios: Paco Navarro y Támesis London. El sencillo bar que en 1.986 abrieron sus padres, en el presente es una referencia gastronómica andaluza, gracias al empeño de Paco. Restaurante gourmet que sorprende no sólo por su gastronomía, si no también por la decoración que recuerda a la Inglaterra victoriana; Carta con un personal concepto muy peculiar de la cocina de autor, respeto a la tradición, vanguardia y sabiduría en sus propuestas,

donde el Aceite de Oliva Virgen es el auténtico protagonista. Productos de temporada, carnes, pescados y mariscos seleccionados de diversos puntos de la geografía española, fundamentan su oferta culinaria que como novedad, presenta un apartado de Cocina Japo-Mediterránea. Sabores de siempre, renovados y atrevidos en Támesis London, un placer para los sentidos.

Támesis London

C/ Maestro Sapena, 9.

23007 Jaén

Tel.: 953 26 70 67

www.restaurantetamesis.es

info@restaurantetamesis.es

The author of Jaén cuisine has its own name and place: Paco Navarro and Támesis London. The simple bar opened by his parents in 1986, is presently an Andalusian gastronomic reference, thanks to Paco's commitment. A gourmet restaurant that surprises not only with its gastronomy, but also by the decoration reminiscent of Victorian England, a menu with a personal concept unique to the cuisine of the author, respect to tradition, avant-garde style, and wisdom in its offerings, where virgin olive oil is the real protagonist.

Seasonal products, meats, fish and seafood selected from different points of Spanish geography, are the base of their culinary offer which also, as a novelty, presents a section of Japanese-Mediterranean cuisine. Traditional flavors, renewed and bold in Támesis London, create a pleasure for the senses.



Terraza Carmona

Terraza Carmona (1.947) situada en Vera, villa de la costa almeriense en el oriente andaluz, es un baluarte de la auténtica cocina mediterránea. En el presente, la 3ª generación de la Familia Carmona, continúa fiel a los principios culinarios heredados.

Recetas tradicionales y nuevas creaciones elaboradas con verduras y hortalizas del poniente, cabritos del levante, carnes nacionales, vinos de La

Alpujarra almeriense y D.O., quesos y jamones del norte (Serón), pescados y mariscos del litoral, aceite del desierto de Tabernas y productos estacionales, fundamentan su Carta.

Respeto a la tradición y a los sabores de la gastronomía almeriense, la materia prima y el conocimiento de la Familia Carmona, son los cuatro puntos cardinales de la buena cocina.

Terraza Carmona

C/ Del Mar, 1.
04620 Vera, Almería
Telf.: 950 39 01 88
950 390 760

Fax:950 391 314
www.terrazacarmona.com
terrazacarmona@terrazacarmona.com

Terraza Carmona (1947) located in Vera, a village on the Almerian coast in eastern Andalusia, is a bastion of authentic Mediterranean cuisine. Presently, the 3rd generation of the Carmona Family, remains faithful to the inherited culinary principles.

Traditional recipes and new creations made with vegetables from the West, goats from the East, national meats, wines from La Alpujarra Almeriense and DO, cheeses and hams from the North (Serón), fish and seafood from the coast, oil from the desert of Tabernas, and seasonal products are present on their menu.

Respect to tradition and the flavors of Almerian gastronomy, the raw material, and the knowledge of the Carmona Family, are the four cardinal points of their good cooking.





El Refectorio

Poblado Marinero, Local 37
51001 Ceuta
Telf.: 956 51 38 84
www.elrefectorio.es



El Refectorio

En Ceuta (1.992), los hermanos José María y Rafael, inician esta aventura gastronómica abriendo el 1er. local al año siguiente; emprendedores y con sus funciones bien definidas, apostaron por introducir los nuevos modos en la gastronomía. El trato correcto de los vinos, la calidad de la materia prima y la atención en el servicio de los clientes; en 2.000 dan un paso adelante trasladando el restaurante a un local más amplio.

El actual establecimiento dispone de barra, salón principal, reservado, terraza al aire libre y terraza cubierta con vistas al Estrecho y a la Bahía, además de un comedor con acceso directo desde la calle para preservar la intimidad o celebrar eventos profesionales.

Su cocina mediterránea, andaluza y de mercado elaborada con sinceridad, propone una extensa Carta basada en pescados y mariscos del litoral, guisos locales, carnes nacionales y foráneas, maridadas con 250 referencias de vinos.

In Ceuta (1992), brothers José María and Rafael, initiated their gastronomic adventure by opening their 1st establishment. The following year, the entrepreneurs with well-defined ambitions, gambled to introduce new fashions in gastronomy. With the proper treatment of wines, the quality of the raw material, and attention to, and service of the clients; in 2000 they took a step forward by moving the restaurant to a larger site.

The current establishment has a bar, main lounge, reserved space, outdoor terrace and covered terrace overlooking the Strait of Gibraltar and Bay, as well as a dining room with direct access from the street to preserve privacy or to hold professional events.

Its Mediterranean and Andalusian cuisine created with sincerity, proposes an extensive menu based on fish and seafood from the coast, local stews, national and foreign meats, all paired with 250 different wines.



ORO

<ul style="list-style-type: none"> 1 Casa Robles (SEVILLA) 2 Becerrita (SEVILLA) 3 El Espigón (SEVILLA) 4 Sevilla Bahía (SEVILLA) 5 Manolo Mayo (SEVILLA) 	<ul style="list-style-type: none"> 6 Almodaina (CÓRDOBA) 7 Azabache (HUELVA) 8 Portichuelo (HUELVA) 9 Casa Rufino (HUELVA) 10 El Faro de Cádiz (CÁDIZ) 	<ul style="list-style-type: none"> 11 Casa Bigote (CÁDIZ) 12 Ventorrillo El Chato (CÁDIZ) 13 El Copo (CÁDIZ) 14 El Faro de El Puerto (CÁDIZ) 15 La Pintoresca (MÁLAGA) 	<ul style="list-style-type: none"> 16 Las Tinajas (GRANADA) 17 Las Conchas (GRANADA) 18 La Toja (JAÉN) 19 Támesis London (JAÉN) 20 Terraza Carmona (ALMERÍA) 21 El Refectorio (CEUTA)
--	---	---	---



LE PLAISIR DES RITUELS

depuis 1827



EL CHAMPAGNE SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WWW.GHMUMM.COM