

C.O.M.A. en Andalucía



Celta

ORO

LA REVISTA DEL
CLUB DE ORO
DE LA MESA
ANDALUZA

El Club de Oro de la Mesa Andaluza, siempre en pro de la gastronomía de nuestra tierra, con motivo de la elección de Almería como Capital Española de la Gastronomía en 2019, muestra su apoyo a esta designación presentando, en Terraza Carmona, la 7ª edición de la revista ORO. Terraza Carmona, establecimiento que representa al club en Almería, es un incondicional promotor y salvaguarda de la Cocina de Andalucía. Desde Huelva hasta Almería, incluyendo la ciudad autónoma de Ceuta, los restaurantes asociados al Club de Oro de la Mesa Andaluza son magníficos embajadores de la gastronomía española, gracias a su perseverancia y dedicación innata a este vocacional oficio: la restauración.

Antonio Carmona.

The Golden Club of the Andalusian Table, always in favor of the gastronomy of our land, on the election of Almería as the Spanish Capital of Gastronomy in 2019, shows its support for this designation by presenting the 7th edition of the ORO (Gold) magazine to Terraza Carmona. Terraza Carmona, an establishment which represents the club in Almería, is an unconditional promoter and safeguard of Andalusian cuisine. From Huelva to Almería, including the autonomous city of Ceuta, the restaurants associated with the Golden Club of the Andalusian Table are magnificent ambassadors of Spanish cuisine, thanks to their perseverance and innate dedication to this vocational trade: the restaurant industry.

Antonio Carmona.



ANTONIO CARMONA

Restaurante Terraza Carmona.

LUBINA
- *Dicentrarehus labrax* -
AZUL Y MARINO



EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA.

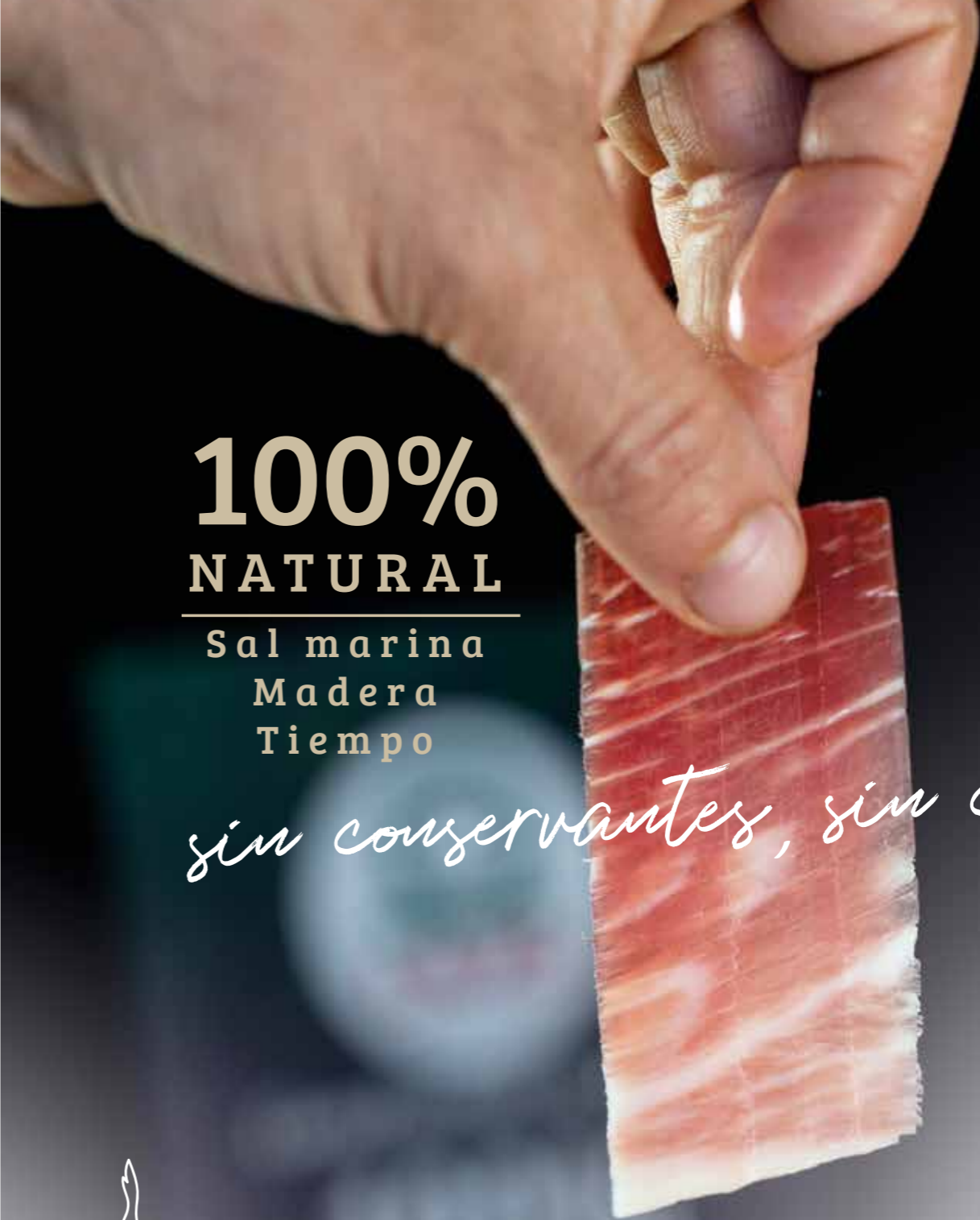
C/ Félix Rodríguez De La Fuente, N° 15. 41808 Villanueva Del Ariscal (Sevilla)
Gerencia: Juan Carlos Cervantes · jcerfri@gmail.com · www.comarestaurantes.com

PRODUCE: MARTE PRODUCCIONES

www.marteproducciones.com · info@marteproducciones.com · fotografia@marteproducciones.com

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

staff



IBÉRICO
BELLOTA



100%
NATURAL

Sal marina
Madera
Tiempo

sin conservantes, sin colorantes



LAZO

IBÉRICO DE BELLOTA

Sierra
DE JABUGO SL

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

www.jamoneslazo.es



Terraza Carmona

Terraza Carmona, fundada en Vera (Almería) en 1.947, es una referencia de la gastronomía almeriense; dada la designación de Almería como Capital Española de la Gastronomía en 2.019 y, como no podía ser de otra forma, Terraza Carmona colabora y participa activamente en dicho evento.

Por defender la cocina de mercado con una cuidada selección de productos locales y de temporada, por respetar la tradición culinaria y la dieta mediterránea, por el interés que muestra en actualizar la cocina almeriense, por emplear técnicas y métodos vanguardistas para potenciar el sabor, por elevar tradición y vanguardia a la máxima expresión culinaria, porque Almería es todo eso y más..., Terraza Carmona con Almería 2.019 como Capital Gastronómica de España.



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

Terraza Carmona, founded in Vera (Almería) in 1947, is a landmark of Almerian cuisine; and given the designation of Almería as the Spanish Capital of Gastronomy in 2019 Terraza Carmona collaborated and participated actively in said event.

Advocating market cuisine with a careful selection of local and seasonal products, respecting culinary tradition and the Mediterranean diet, for the interest it shows in modernizing Almerian cuisine, by employing avant-garde techniques and methods to enhance flavor, to elevate tradition and vanguard to the maximum culinary expression, because Almería is all that and more ..., Terraza Carmona with Almería 2019 as Gastronomic Capital of Spain.





El Copo

El acento marinero marca la personalidad y filosofía de Mesón El Copo, baluarte gastronómico de la cocina más tradicional del Campo de Gibraltar (Cádiz); El Copo, en este año 2.019, celebra el 40º aniversario de su inauguración y, con dicho motivo, Mesón El Copo presenta nuevas propuestas culinarias, pero apostando siempre por el sabor y los productos que, el mar, le ofrece.

La carta del Mesón El Copo, donde siempre hay espacio para la imaginación y la creación, ofrece una gastronomía singular inspirada en la cocina tradicional de Andalucía que, con delicadeza, se transforma incorporando texturas deliciosas y nuevos sabores.

Mesón El Copo, en un enclave dibujado con azul marinero por la desembocadura del río Palmones.

The maritime accent marks the personality and philosophy of Mesón El Copo, a gastronomic bastion of the most traditional cuisine from the Campo de Gibraltar (Cádiz); This year, 2019, El Copo celebrates the 40th anniversary of its inauguration and, for that reason, Mesón El Copo presents new culinary offerings, but as always, betting on the taste and products offered by the sea.

The El Copo Mesón menu, where there is always space for imagination and creation, offers a unique gastronomy inspired by the traditional cuisine of Andalusia which is delicately transformed by incorporating delicious textures and new flavors.

Mesón El Copo, nestled in an enclave drawn with sailor blue by the mouth of the Palmones River.



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





Casa Bigote

La riqueza del mar, el conocimiento y esmero en su aderezo y el respeto a la tradición gastronómica, son los fundamentos de Casa Bigote; establecido en Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda), Casa Bigote es una referencia esencial de la gastronomía andaluza.

Cocina de abord, tradicional y marinera, Casa Bigote presenta una carta estacional y de mercado, elaborada con gé-

neros de temporada para conseguir maridajes idóneos con vinos del Marco de Jerez.

Además de su amplia sala interior y otro salón mirador, con vistas al Parque Nacional de Doñana y a la desembocadura del Guadalquivir, Casa Bigote le ofrece la posibilidad de tapear en su taberna típica marinera. Casa Bigote, con todo el sabor y la riqueza del mar.



Restaurante Casa Bigote
Pórtico de Bajo de Guía 10.
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz
Telf.- 956 362 696 / 956 363 242
www.restaurantecasabigote.com
info@restaurantecasabigote.com
reservas@restaurantecasabigote.com

The wealth of the sea, the knowledge and care in its preparation and respect for gastronomic tradition, are the foundations of Casa Bigote; established in Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda), Casa Bigote is an essential reference for Andalusian gastronomy.

On board, traditional and seafaring cuisine, Casa Bigote presents a fresh seasonal menu, prepared with seasonal genres to obtain suitable pairings with wines from the Marco de Jerez.

In addition to its spacious interior room as well as its terrace with views of the Doñana National Park and the mouth of the Guadalquivir, Casa Bigote offers you the opportunity to enjoy tapas in its typical seafood tavern.

Casa Bigote, with all the flavor and richness of the sea.





El Faro de Cádiz

El restaurante El Faro de Cádiz, luz y guía de la gastronomía andaluza, fue inaugurado en 1.964 en el popular y gaditano barrio de La Viña; este año celebra el 55º aniversario de su apertura. Coincidiendo con esta efeméride, El Faro de Cádiz ha renovado sus instalaciones estrenando una nueva y flamante barra.

Un espacio diferente, informal, desenfadado y elegante a la vez, para los amantes del tapeo; la barra del restaurante El Faro de Cádiz ofrece una deliciosa y original carta de Tapas, con todos los sabores de su tradicional cocina.

El Faro de Cádiz, Sabor, Olor, Color..., con los cinco sentidos.



Restaurante El Faro de Cádiz
C/ San Félix, 15. 11002 Cádiz
Telf.- 956 211 068
www.elfarodecadiz.com · info@elfarodecadiz.com

El Faro de Cádiz (Cadiz 's Lighthouse) Restaurant, light and guide of Andalusian gastronomy, was opened in 1964 in the popular neighborhood of La Viña, and this year celebrates the 55th anniversary of its opening.

Coinciding with this anniversary, El Faro de Cádiz has renewed its facilities by launching a brand new bar.

A different space, informal, casual and elegant at the same time, for tapas lovers; the El Faro de Cádiz restaurant bar offers a delicious and original Tapas menu, with all the flavors of its traditional cuisine.

El Faro de Cádiz, Taste, Smell, Color ..., with the five senses.





El Faro de El Puerto

El restaurante El Faro de El Puerto tiene por seña de identidad la gastronomía de Andalucía; cocina andaluza como fuente de inspiración, El Faro de El Puerto es una referencia culinaria esencial en Andalucía.

El restaurante El Faro de El Puerto, establecido en una antigua casa señorial rodeada por jardines en El Puerto de Santa María (Cádiz), está dividido en varios espacios:

terraza, bar, bodega, salones y comedores privados decorados en diferentes y acertados ambientes. Elaborada con productos de temporada y mercado, la carta de El Faro de El Puerto ofrece una cocina creativa, saludable y estacional, en perfecto maridaje con más de 400 referencias de vinos.

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



El Faro de El Puerto

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



El Faro De El Puerto (El Puerto 's Lighthouse) Restaurant has Andalusia's gastronomy as its hallmark and Andalusian cuisine as its source of inspiration, El Faro de El Puerto is an essential culinary reference in Andalusia.

The restaurant El Faro de El Puerto, established in an old manor house surrounded by gardens in El Puerto de Santa Maria (Cádiz), is divided into several spaces: terrace, bar, wine cellar, living rooms and private dining rooms, each decorated with distinct styles and a pleasant atmosphere.

Made with seasonal and market products, The El Faro De El Puerto menu offers creative, healthy and seasonal cuisine, in perfect pairing with more than 400 wine selections.

El Faro De El Puerto, flavors of the sea, land and garden.



Venta La Duquesa

Venta La Duquesa es ante todo un lugar de encuentros imprevisibles, donde convergen las condiciones óptimas para disfrutar de los atractivos que ofrecen las relaciones entre un entorno único y su gastronomía.

Venta la Duquesa, es un negocio familiar que aúna 2 generaciones, permitiendo la perfecta fusión entre la cocina tradicional, propia de la zona, con toques de vanguardia representativa de la nueva cocina.

La Duquesa no se puede entender sin todo aquello que la rodea y le da sentido. Trabajando con los mejores pro-

ductos de temporada de la zona, entre los que destacan las carnes de caza, tanto mayor como menor, la afamada ternera Retinta, y verduras y hortalizas recién cosechadas de la huerta del restaurante, tagarninas, espárrago amarguero, alcauciles o acelgas.

Disfruta de salones, terrazas al aire libre con encanto, un lugar con ambiente sencillo y acogedor, donde las veladas nocturnas bajo las estrellas serán una experiencia inolvidable. Goza de tus sentidos y disfruta en buena compañía.



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

VENTA
LA DUQUESA



Venta La Duquesa is first and foremost a place of unpredictable encounters, where the optimal conditions converge so that the attractions offered by the relationship between a unique environment and its gastronomy can be enjoyed.

Venta la Duquesa is a family business that brings together 2 generations, allowing for the perfect fusion between traditional cuisine, typical of the area, with avant-garde touches representative of new gastronomic trends.

La Duquesa (The Duchess) cannot be understood without understanding everything that surrounds her and gives her meaning. Working with the best products of the area, among which stand out the game meats, both large and small, the famous Retinta veal, and freshly harvested vegetables and produce from the restaurant's garden, thistles, bitter asparagus, artichokes, or chard.

Enjoy lounges, outdoor terraces with charm, and a place with a simple and cozy atmosphere, where evenings under the stars will be an unforgettable experience. Revel in good company and a treat for your senses.



Ventorrillo del Chato

Ventorrillo del Chato, donde el tiempo no pasa y el buen comer permanece desde su fundación en 1.780; casa de postas establecida en el istmo que une a Cádiz con San Fernando, es un restaurante para disfrutar de la historia y la gastronomía por igual.

Tradicción, innovación, experiencia y pasión son los fundamentos culinarios del Ventorrillo del Chato; cocina

andaluza de aromas marineros tradicionales con todo el sabor de lo auténtico.

La carta del restaurante Ventorrillo del Chato, deliciosa, amplia y estacional, propone recetas típicas de Andalucía adaptadas a los gustos actuales. Restaurante Ventorrillo del Chato, dónde la historia de la cocina es la historia del mundo.



Ventorrillo del Chato, where time stands still and good food remains since its opening in 1780 as a post house established in the isthmus that joins Cádiz with San Fernando, is now a restaurant where one can enjoy history and gastronomy alike.

Tradition, innovation, experience and passion are the culinary foundations of Ventorrillo del Chato; Andalusian cuisine and traditional seafood aromas with all the authentic flavors.

The menu of Ventorrillo del Chato restaurant, delicious, varied and seasonal, offers typical Andalusian recipes adapted to current tastes.

Restaurante Ventorrillo del Chato, where the history of cuisine is the history of the world.

*Ventorrillo
del Chato*

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





El Caballo Rojo

El Caballo Rojo aún, en su cocina, platos basados en recetas tradicionales cordobesas, con ricas creaciones gastronómicas inspiradas en la herencia culinaria de las culturas y pueblos que, a través del tiempo, pasaron por Córdoba.

La carta de El Caballo Rojo, elaborada con productos procedentes de la fértil provincia cordobesa y de toda Andalucía, se complementa con tartas y postres caseros

de elaboración propia, en perfecto maridaje con una amplia selección de los mejores vinos de la geografía española.

José García Marín, desde que fundó El Caballo Rojo, tuvo como objetivo recuperar las referencias gastronómicas heredadas, adaptándolas a los gustos actuales y añadiendo rasgos propios e innovadores. En la actualidad su hija y su nieta continúan la impronta de “Pepe, el del Caballo Rojo”.



Restaurante El Caballo Rojo
C/ Cardenal Herrero, 28. 14003 Córdoba
Telf.: 957 475 375
www.elcaballorojo.com
oficina@elcaballorojo.com

El Caballo Rojo (The Red Horse) combines dishes based on traditional recipes from Córdoba, rich gastronomic creations inspired by the culinary heritage of the cultures and peoples who, through time, have passed through Córdoba.

El Caballo Rojo´s menu is prepared with products from the fertile province of Córdoba and all of Andalusia, and is complemented with cakes and home-made desserts, perfectly paired with a wide selection of the best wines from Spain.

José García Marín, since founding El Caballo Rojo, has aimed to recover the gastronomic references he inherited, adapting them to current tastes, as well as adding his own innovative features.

Currently, his daughter and granddaughter continue the legacy “Pepe, of the Red Horse”.





Las Conchas

El Restaurante Las Conchas, desde su inauguración hace ya 15 años, es una referencia gastronómica primordial de Granada; establecida en Baza, la perla del altiplano granadino, Las Conchas ofrece una cocina de vanguardia sin perder nunca sus orígenes culinarios.

El Restaurante Las Conchas propone una carta elaborada con productos estacionales y de mercado, en la que

encontrará Tapas, platos para compartir y diversos menús. Rodeado por jardines, el Restaurante Las Conchas dispone de varios salones y terraza donde celebrar eventos sociales o profesionales.

Restaurante Las Conchas, la gastronomía de Andalucía como seña de identidad.



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

Since its inauguration 15 years ago, Las Conchas Restaurant, has been a fundamental gastronomic reference in Granada. Established in Baza, the pearl of the Granadian highlands, Las Conchas offers avant-garde cuisine without ever having lost its culinary origins.

Las Conchas Restaurant offers a menu prepared with fresh, seasonal products, where you will find Tapas, dishes to share, and various meal options.

Surrounded by gardens, Las Conchas Restaurant has several lounges and a terrace where social or professional events can be held.

Las Conchas Restaurant, the hallmark of Andalusian gastronomy.





Las Tinajas

Desde 1.971 el Restaurante Las Tinajas es una referencia gastronómica granadina y andaluza; Las Tinajas fundamenta su cocina en la tradición culinaria de Andalucía, añadiendo un singular punto de innovación.

La carta del Restaurante Las Tinajas, estacional y minuciosa, destaca por la calidad de la materia prima, prevaleciendo los géneros de la comarca y en perfecto maridaje con más de 200 referencias vinícolas de diferentes

D.O., incluyendo vinos de elaboración propia procedentes de la Ribera del Duero.

El Restaurante Las Tinajas, situado en el centro de Granada y muy vinculado al mundo cultural de la ciudad, dispone de varios comedores privados y terraza de verano.

Restaurante Las Tinajas, esencia de la gastronomía andaluza en Granada.



Since 1971 Las Tinajas Restaurant has been a gastronomic reference in Granada and Andalusia; Las Tinajas bases its cuisine on Andalusian culinary tradition, adding its own singular point of innovation.

The menu of Las Tinajas Restaurant, seasonal and meticulous, stands out for the quality of the fresh products, prevailing from the region and in perfect pairing with more than 200 wines of different DO, including home-made wines from the Ribera del Duero.

Las Tinajas Restaurant, located in the center of Granada and very well connected to the cultural heart of the city, has several private dining rooms and a summer terrace.

Las Tinajas Restaurant, the essence of Andalusian gastronomy in Granada.



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





Azabache

Los diversos sabores de Huelva, desde el litoral hasta la sierra, condimentan la cocina del Restaurante Azabache; un viaje gastronómico por las distintas comarcas onubenses que, solamente, podrá disfrutar en Azabache.

El Restaurante Azabache propone una carta estacional y de mercado, elaborada con verduras y hortalizas de la provincia, pescados y mariscos recién llegados de la costa, charcinas y carnes ibéricas de la Sierra, en perfecto maridaje

con más de 100 referencias vinícolas y donde prevalece la Denominación de Origen Condado de Huelva.

La calidad de los productos de temporada del Restaurante Azabache y el esmero en su preparación, son las claves de su exitosa cocina.

Restaurante Azabache, la gastronomía de Huelva y su provincia.

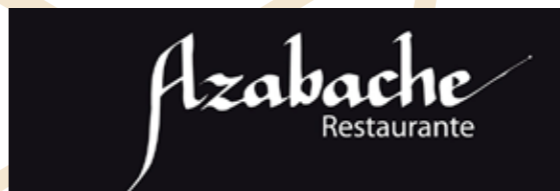


The distinct flavors of Huelva, from the coast to the mountains, are what season Azabache Restaurant's cuisine; a gastronomic journey through the different regions of Huelva that can only be enjoyed at Azabache.

The Azabache Restaurant offers a seasonal and fresh market menu, made with vegetables and produce from the province, fish and seafood recently brought from the coast, cold meats and Iberian meats of the Sierra (mountain), in perfect pairing with more than 100 wines. and where the Denomination of Origin Condado de Huelva prevails.

The quality of the Azabache Restaurant's seasonal products and the dedication in its preparation are the keys to its successful cuisine.

Azabache Restaurant, the gastronomy of Huelva and its province.



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



Casa Rufino



Allá por la década de los años cincuenta del pasado siglo y a la orilla del Atlántico en Isla Cristina (Huelva), Rufino Zaiño fundó Casa Rufino; desde ese momento el Restaurante Casa Rufino no ha dejado de evolucionar consiguiendo ser, en el presente, una referencia gastronómica de Andalucía.

Hoy en día, la segunda y tercera generación de Casa Rufino, propone una cocina de autor, creativa e innovado-

ra que respeta la tradición culinaria recibida. Si hay algo que personaliza la singular gastronomía de Casa Rufino, no es otro más que el Atún Rojo de Almadraba; cocinado y presentado en mil sabrosas maneras es el auténtico Rey del mar, referencia y piedra angular en la cocina de Casa Rufino.



Back in the fifties of the last century and on the Atlantic coast in Isla Cristina (Huelva), Rufino Zaiño founded Casa Rufino. And since that moment, the Casa Rufino Restaurant has not stopped evolving, becoming, in the present, a gastronomic landmark of Andalusia.

Presently, the second and third generations of Casa Rufino offer a creative and innovative signature cuisine, which respects the culinary tradition they have received.

If there is one thing that personalizes the singular gastronomy of Casa Rufino, it is none other than the Almadraba Red Tuna; cooked and presented in a thousand delicious ways, this Red Tuna is the authentic King of the sea, as well as the reference and cornerstone of Casa Rufino's cuisine.



Restaurante 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





Restaurante Juan José

La cocina del Restaurante Juan José, singular, única y popular, no deja de sorprender a propios y extraños; referencia de la gastronomía tradicional de Huelva, el Restaurante Juan José es el paradigma de la constancia y el trabajo bien hecho.

El Restaurante Juan José elabora su carta con productos de temporada y mercado, procedentes de la gran despensa onubense y en perfecto maridaje con una amplia

selección de vinos. Pescados, mariscos, chacinas y carnes ibéricas, guisos tradicionales, postres caseros..., pero si algo caracteriza la cocina del Restaurante Juan José es su Tortilla de Patatas, considerada por maestros gastronómicos como la mejor de Andalucía y una de las 4 mejores de España.

Restaurante Juan José, el sabor de la tradición culinaria andaluza.

The cuisine of Juan José Restaurant, singular, unique and popular, does not stop surprising locals and foreigners alike; referencing the traditional gastronomy of Huelva, Juan José Restaurant is the paradigm of perseverance and work well done.

Juan José Restaurant prepares its menu with seasonal and market products, from Huelva's great pantry and in perfect pairing with a wide selection of wines. Fish, seafood, cold meats and Iberian meats, traditional stews, homemade desserts ... but if anything characterizes the cuisine of Juan José Restaurant it is its Tortilla de Patatas (Spanish omelette), considered by gastronomic masters as the best in Andalusia and one of the four best in Spain.

Juan José Restaurant, the flavor of Andalusian culinary tradition.



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





Portichuelo

La gastronomía de Huelva y su provincia, de norte a sur y de este a oeste, converge en el Restaurante Portichuelo; cocina tradicional elaborada con las mejores materias primas de la geografía onubense, para degustar en la barra, comedor o terraza de Portichuelo.

Además de Tapas y raciones para compartir, la carta del Restaurante Portichuelo ofrece ensaladas, chacinas

ibéricas, pescados y mariscos, sopas frías, guisos, revueltos, carnes y postres caseros en perfecto maridaje con una amplia selección de vinos.

Restaurante Portichuelo, sabores marineros y serranos de la mejor cocina tradicional onubense.



Restaurante Portichuelo
C/ Vázquez López 15
21001 Huelva
Tel 959 24 57 68 - 678 56 48 16
www.restauranteportichuelo.com
restauranteportichuelo@hotmail.com



The gastronomy of Huelva and its province, from north to south and from east to west, converge at the Portichuelo Restaurant; traditional cuisine made with the best fresh products of the Huelva province, to be tasted in the bar, dining room, or terrace of Portichuelo.

In addition to tapas and rations to share, Portichuelo Restaurant's menu offers salads, Iberian cold meats, fish and seafood, cold soups, stews, scrambled eggs, meats and homemade desserts in perfect combination with a wide selection of wines. Portichuelo Restaurant, sea and mountain flavors for the best traditional Huelva cuisine.



Jamones y Embutidos Baquero
C/ Travesía Julián Hernández, 2. 21300 Calañas (Huelva)
direccion@sombrerocalanes.com



La Toja

Restaurante La Toja, ubicado en pleno corazón de La Carolina (Jaén), es la piedra angular y origen de lo que, hoy en día, es el Grupo La Toja. Inaugurado en 1.977 y completamente remodelado en el presente, el Restaurante La Toja ofrece un punto de vista renovado de la gastronomía andaluza, donde tradición y vanguardia confluyen de forma natural.

Restaurante La Toja, al amparo de la Sierra Morena jiennense, propone una cocina serrana que combina perfectamente verduras y hortalizas, carnes rojas e ibéricas, adobos, escabeches y donde nunca falta el soberbio aceite de Oliva Virgen de Jaén. Restaurante La Toja, punto de partida de un viaje gastronómico.



Restaurante 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



La Toja Restaurant, located in the heart of La Carolina (Jaen), is the cornerstone and birthplace of what today is the La Toja Group. Opened in 1977 and recently completely remodeled, La Toja Restaurant offers a fresh view of Andalusian gastronomy, where tradition and avant-garde come together in the most natural of ways.

La Toja Restaurant, located under the Jaen Sierra Morena, offers a mountain cuisine which perfectly combines vegetables, red and Iberian meats, marinades, and where the superb Virgin Olive Oil from Jaen is never lacking.

La Toja Restaurant, the starting point of a gastronomic journey.



Támesis London

La cocina andaluza refleja en el Restaurante Támesis London sus mil caras que, día tras día, renueva mezclando sabiduría, tradición y vanguardia; ubicado en Jaén, capital mundial del aceite de Oliva Virgen, Támesis London es una referencia culinaria de Andalucía.

El Restaurante Támesis London, que concibe la gastronomía como un fenómeno cultural en constante evolu-

ción, ofrece una cocina natural, depurada e innovadora, sin olvidar nunca los sabores de siempre.

Restaurante Támesis London, la sutil armonía de la gastronomía andaluza.



The thousand different aspects of Andalusian cuisine are shown through the menu at Támesis London (The London Thames) Restaurant, which, day after day, is renewed by mixing wisdom, tradition and avant-garde; located in Jaén, world capital of Virgin Olive Oil, Támesis London is a culinary reference of Andalusia.

The Támesis London Restaurant, which sees gastronomy as a cultural phenomenon in constant evolution, offers a natural, refined and innovative cuisine, without ever forgetting the traditional flavors.

Támesis London Restaurant, the subtle harmony of Andalusian gastronomy.



Restaurante Tamesis London.
C/ Maestro Sapena 9. 23007 Jaén
Telf.: 953 267 067
www.restaurantetamesis.es · info@restaurantetamesis.es





Santiago

Restaurante Santiago es, ante todo, un referente gastronómico en el que se dan cita las mejores carnes nacionales, pescados y mariscos de todo el litoral español. Cocina de sabores mediterráneos donde, tradición e innovación culinarias, se unen en perfecto equilibrio gracias al conocimiento y creatividad de Santiago Domínguez.

El Restaurante Santiago, fundado hace ya más de medio siglo y decano de los restaurantes de Marbella, se encuentra acomodado en el incomparable paseo marítimo marbellí y cuenta con diferentes espacios, salas, barra y terraza. Restaurante Santiago, lugar cosmopolita y punto de encuentro indispensable si visita Marbella, es una elección excelente para los paladares más exigentes gracias al embajador de la maestría culinaria: Santiago Domínguez.

Santiago Restaurant is, above all, a gastronomic reference which brings together the best national meats, fish and seafood from all over the Spanish coast. Flavorful Mediterranean Cuisine where culinary tradition and innovation come together in perfect balance thanks to the knowledge and creativity of Santiago Domínguez.

The Santiago Restaurant, founded more than half a century ago and dean of Marbella restaurants, is set on the incomparable Marbelli promenade and has different spaces, halls, bar, and terrace.

Santiago Restaurant, a cosmopolitan place and an essential meeting point if you visit Marbella, is an excellent choice for the most demanding palates thanks to the ambassador of culinary expertise: Santiago Domínguez.



Restaurante Santiago.
Av. Duque de Ahumada, 5. 29602 Marbella (Málaga)
www.restaurantesantiago.com
reservas@restaurantesantiago.com





Becerrita

Jesús María Becerra lleva 32 años gestionado el Restaurante Becerrita, continúa el buen hacer de su padre D. Enrique que, a mediados de los años 50 del pasado siglo, inició esta saga de hosteleros sevillanos.

Restaurante Becerrita, ubicado en la Ronda Histórica de Sevilla, nunca descuida la estética de su imagen; recientemente han renovado el interiorismo y la estructuración de sus diferentes espacios y salones privados, en la

que destaca la gran cava de vinos instalada en el comedor de tapas. Siempre en busca de la excelencia.

Gastronomía tradicional andaluza- sevillana, elaborada con excelentes productos. La cocina de Becerrita se puede disfrutar en distintos formatos pero, con el mismo sabor de siempre y auténtico, que le caracteriza: Tapas, platos para compartir o comer a la carta. Becerrita, SIEMPRE POR AGRADAR...

After 32 years of managing The Restaurant Becerrita, Jesús María Becerra continues the fine work of his father, D. Enrique, who began this saga of Sevillian hoteliers in the mid 50 's of this past century.

Located in the historic district of Seville, Restaurant Becerrita, has never neglected the aesthetic aspect of its image; having recently renovated the design and structure of the interior spaces and private rooms, in which the large wine cellar installed in the tapas room stands out, Becerrita is always in search of excellence.

Boasting traditional Andalusian-Sevillian cuisine prepared with excellent products. Becerrita's cuisine can be enjoyed in different formats, but with the same authentic flavor which characterizes it: Tapas, dishes to share, or plates ordered a la carte.

Becerrita, ALWAYS TO PLEASE ...



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





Casa Robles

Casa Robles lleva más de 60 años trabajando para mantener vivos los sabores de la cocina tradicional de Andalucía; recetas que forman parte del patrimonio culinario andaluz que, Casa Robles, eleva a la categoría de alta cocina. En Casa Robles, ubicado en pleno corazón

de Sevilla, cada día seleccionan productos frescos y estacionales que, la rica variedad de Andalucía, ofrece. Casa Robles, pasado, presente y futuro de la gastronomía andaluza y donde residen los sabores de la alta cocina, desde 1.954.



Casa Robles has been working for over 60 years to keep the flavors of traditional Andalusian cuisine alive; recipes which are part of the Andalusian culinary heritage, and which Casa Robles raises to the category of fine cuisine.

At Casa Robles, located in the heart of Seville, fresh and seasonal products are selected each day from the rich variety Andalusia offers.

Casa Robles, the past, present and future of Andalusian cuisine, and where the flavors of fine cuisine have resided, since 1954.



Restaurante 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





El Cairo

El Restaurante El Cairo encendió sus fogones en 1.977 y desde entonces, hace ya 42 años, es una referencia de la cocina tradicional de Andalucía en Sevilla. Acomodado en una esquina privilegiada del casco histórico hispalense, entre la Real Maestranza y el Guadalquivir, El Cairo dispone de diferentes espacios, barra de tapas y salones.

Fiel a sus principios culinarios y atento a las últimas tendencias gastronómicas, la cocina del Restaurante El Cairo ofrece los mejores pescados y mariscos del litoral andaluz, carnes a la brasa, frituras, arroces, guisos “de toda la vida” y Tapas, como señas de identidad. El Cairo, donde podrá conocer los secretos de la gastronomía del Sur de España.

el CAIRO
RESTAURANTE

Restaurante El Cairo
C/ Reyes Católicos, 13. 41001 Sevilla
Telf.- 954 21 30 89
www.elcairorestaurante.com



El Cairo Restaurant ignited its stoves in 1977 and since then, 42 years ago, has been a landmark for traditional Andalusian cuisine in Sevilla.

Settled in a privileged corner of the historic center of Sevilla, between the Royal Maestranza and the Guadalquivir, El Cairo offers varied spaces, tapas bars and lounges.

Faithful to its culinary principles and attentive to the latest gastronomic trends, the cuisine of El Cairo Restaurant offers the best fish and seafood from the Andalusian coast, grilled meats, fried food, rice, “lifelong” stews and Tapas, as its identity.

El Cairo, where you can learn the secrets of the cuisine of Southern Spain.



El Espigón

El Restaurante El Espigón desde su inauguración en 1.985 y hoy en día, está dedicado a ofrecer lo mejor de la gastronomía típica andaluza; la cocina del Restaurante El Espigón, de sabores marineros y tradicionales como señas de identidad, es una referencia culinaria fundamental de Andalucía.

El Espigón, establecido en una casa señorial del sevillano barrio de El Porvenir y cercano al Parque de María

Luisa, dispone de varios espacios y ambientes para mayor comodidad de sus comensales.

En la carta del Restaurante El Espigón podrá encontrar pescados, mariscos, carnes y postres caseros con todo el sabor y la frescura del sur de España, en perfecto maridaje con una amplia selección de vinos. El Espigón, la tradición de la buena cocina del Sur.



Restaurante El Espigón.
C/ Bogotá, 1. 41013 Sevilla
Telf.- 954 239 256
www.elespigon.com · sevilla@elespigon.com



From its inauguration in 1985 to today, El Espigón Restaurant has been dedicated to offering the best of typical Andalusian cuisine. The cuisine of El Espigón Restaurant, with traditional and maritime flavors as its identity, is a fundamental culinary reference in Andalusia.

El Espigón, established in a manor house in the Sevillian neighborhood of El Porvenir and close to María Luisa Park, has several rooms and an enjoyable atmosphere for its guests' comfort.

On the menu of El Espigón Restaurant you can find fish, seafood, meat and homemade desserts with all the flavor and freshness of southern Spain, to pair perfectly with a wide selection of wines.

El Espigón, the tradition of good southern cuisine.

Manolo Mayo



Nadie puede dudar a estas alturas que estamos ante uno de los grandes templos gastronómicos de Andalucía. Manolo Mayo lleva desde 1963 trabajando la cocina con honestidad con el único fin de hacer disfrutar a todo el que entra por su puerta. La receta del éxito no es más que el uso de una materia prima de máxima calidad y las sabias manos de Loli y M^a Ángeles, jefas de cocina, y su equipo. Pero Manolo Mayo no ha parado de crecer, siempre manteniendo los pies en la tierra, y hoy es un

Grupo formado por un restaurante galardonado con un Bib Gourmad en la Guía Michelin; un hotel con 45 habitaciones perfectamente equipadas; un catering de reconocido prestigio; un centro de formación en materia de Restauración y Servicios; y una hacienda para celebraciones y eventos, Finca Santa Clotilde, con más de 20.000 metros cuadrados. Al frente, los hermanos Fernando y Curro Mayo con sus familias. Tres generaciones de vocación, dedicación, esfuerzo y sacrificio. No hay más secretos.



Restaurante 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

No one can doubt at this point that we are facing one of the great gastronomic temples in Andalusia. Manolo Mayo has been working honestly since 1963 with the sole purpose of making everyone who comes through his door happy.

The recipe for success is nothing more than the use of a high-quality produce and ingredients and the wise hands of Loli and Maria Angeles, heads of kitchen, and their team.

But Manolo Mayo has not stopped growing, always keeping his feet on the ground, and today is a Group formed by a restaurant awarded with a Bib Gourmad in the Michelin Guide; a hotel with 45 perfectly equipped rooms; a catering company of recognized prestige; a training center for the restaurant and service industry; and an estate for celebrations and events, Finca Santa Clotilde, of more than 20,000 square meters. And managing in front, the brothers Fernando and Curro Mayo with their families.

Three generations of vocation, dedication, effort and sacrifice. There really are no more secrets.





Sevilla Bahía

Sevilla Bahía, acomodado desde 1.999 en el sevillano barrio de Nervión, nos traslada a la gaditana Sanlúcar de Barrameda a través de los aromas marinos de su cocina; gastronomía tradicional andaluza y mediterránea ajustada a los gustos y modos actuales. En la carta del Restaurante Sevilla Bahía priman los frutos del mar, las frituras, verduras y hortalizas de la tierra, sin menoscabo de chacinas ibéricas, carnes na-

cionales, guisos, revueltos, sopas frías, ensaladas y postres caseros; recetas y creaciones culinarias en perfecto maridaje con una cuidada y acertada bodega.

Sabores de la mejor cocina de Andalucía que podrá disfrutar, en los diferentes espacios y salones privados del Restaurante Sevilla Bahía.



Restaurante Sevilla Bahía.
C/ Concejal Francisco Ballesteros, 4. 41018 Sevilla
Telf.- 954 580 119
www.hosteriasalas.com · info@hosteriasalas.com

Sevilla Bahía, situated in the Sevillian neighborhood of Nervión since 1999, takes us away to the town of Sanlúcar de Barrameda of Cádiz through the marine aromas of its cuisine; traditional Andalusian and Mediterranean cuisine adjusted to current tastes and trends.

On the Sevilla Bahía Restaurant's menu, seafood, fried foods, and vegetables dominate, without forgetting Iberian cold meats, national meats, stews, scrambled eggs, cold soups, salads and homemade desserts; recipes and culinary creations in perfect pairing with a careful and accurate winery.

Flavors of the best Andalusian cuisine that you can enjoy in the different spaces and private rooms of the Sevilla Bahía Restaurant.





El Refectorio

RESTAURANTE COLABORADOR

En el corazón de la bella ciudad de Ceuta, donde confluyen las aguas del Atlántico y el Mediterráneo, El Refectorio es un inmenso mar de sabores y aromas que, evocan, a la mejor gastronomía tradicional.

Cocina leal a sus orígenes culinarios, El Refectorio propone una carta estacional, de mercado y diversa que,

entre otros, ofrece los mejores géneros de la tierra y el mar elaborados con un tacto exquisito, que se adaptan, perfectamente, a los gustos y modos actuales.

El Refectorio, un restaurante distinto e imprescindible.

Restaurante El Refectorio.
Poblado Marinero, Local 37.
51001 Ceuta
Telf.- 956 51 38 84
www.elrefectorio.es
info@elrefectorio.es



In the heart of the beautiful city of Ceuta, where the waters of the Atlantic and the Mediterranean converge, El Refectorio is an immense sea of flavors and aromas that evoke the best traditional gastronomy.

With a cuisine loyal to its culinary origins, El Refectorio proposes a seasonal, fresh, and diverse menu that, among other things, offers the best selections of the land and the sea prepared with an exquisite touch, and which adapt perfectly to the current tastes and trends.

El Refectorio, a distinct and essential restaurant.



Descárgate la app del

C.O.M.A.



Escanea este código para obtener la app.

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELYSSIA

de

Freixenet



Ruavieja

Tenemos
que vernos
mas

