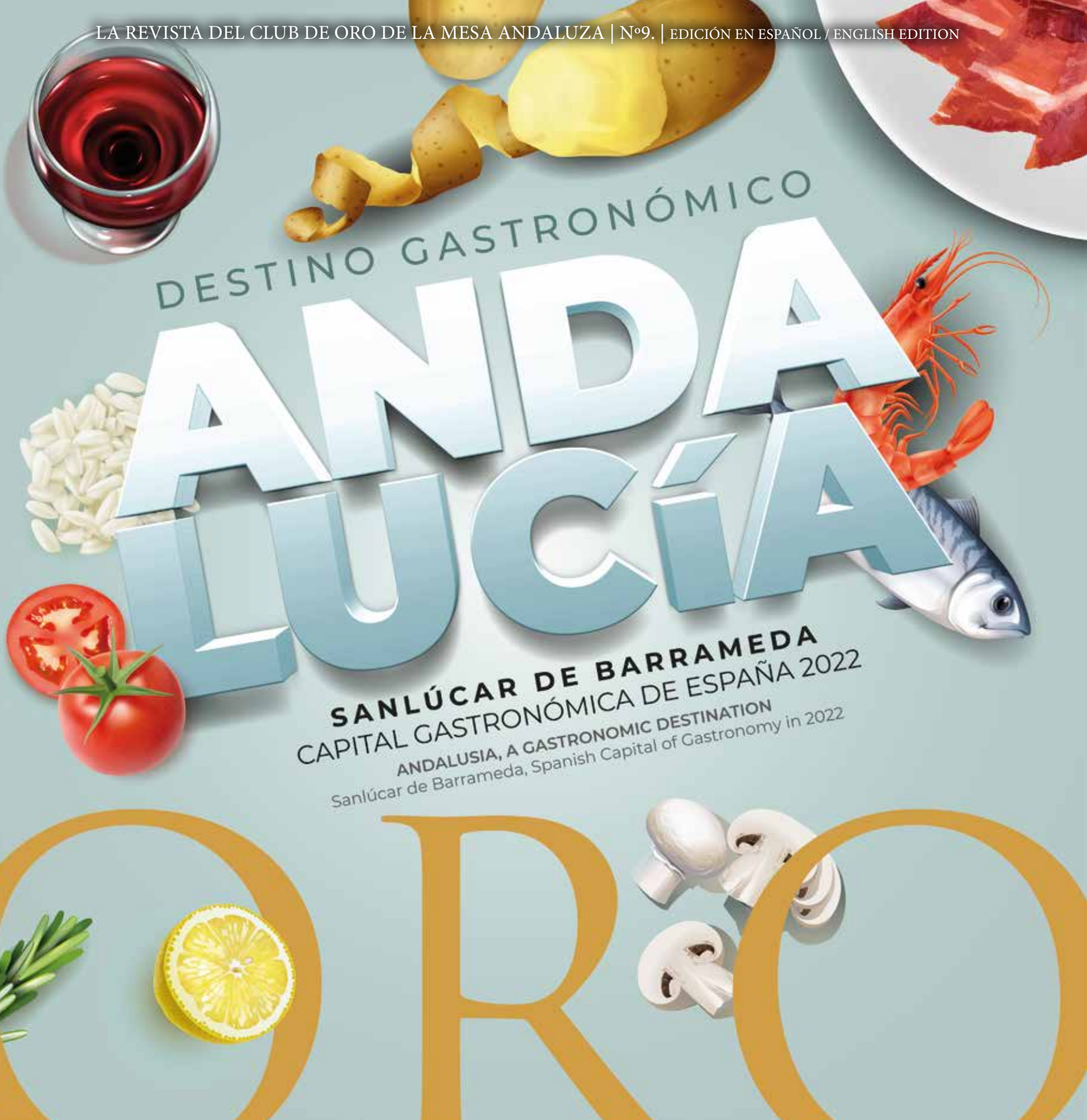


DESTINO GASTRONÓMICO

# ANDALUCÍA

**SANLÚCAR DE BARRAMEDA**  
CAPITAL GASTRONÓMICA DE ESPAÑA 2022  
ANDALUSIA, A GASTRONOMIC DESTINATION  
Sanlúcar de Barrameda, Spanish Capital of Gastronomy in 2022

# ORO



MANZANILLA LANGOSTINOS GUADALQUIVIR DESEMBOCA-  
DURA ESTUARIO GALERAS PAPAS ALINAS MAGALLANES  
ELCANO VUELTA AL MUNDO CIRCUNNAVEGACIÓN HUERTA  
MOSTO OLOROSO AMONTILLADO PALO CORTAO PEDRO XI-  
MENEZ MERCADO ROCIO EMBARQUE LEVANTE PONIENTE  
GASTRONOMÍA CARRERAS DE CABALLOS PURA SANGRES  
FERIA PROVINCIA CÁDIZ LONJA ARRASTRE CERCO TRASMA-  
LLO. CHIRLA MARINEROS BAJO DE GUIA PLAZA CABILDO  
DONANA BONANZA LA ALGAIDA LA JARA BARRIO ALTO  
BARRIO BAJO TURISMO PLAYA ATARDECER PUESTA DE SOL  
PATRIMONIO LAS COVACHAS PAISAJE DE PAISAJES BARRAN-  
CA PINAR NAVAZOS SALINAS GUIOS MARINEROS PUNTILLI-



CAPITAL ESPAÑOLA  
DE LA GASTRONOMÍA  
2022

FERIA PROVINCIA CÁDIZ LONJA ARRASTRE CERCO TRASMA-  
LLO. CHIRLA MARINEROS BAJO DE GUIA PLAZA CABILDO  
DONANA BONANZA LA ALGAIDA LA JARA BARRIO ALTO  
BARRIO BAJO TURISMO PLAYA ATARDECER PUESTA DE SOL  
PATRIMONIO LAS COVACHAS PAISAJE DE PAISAJES BARRAN-  
CA PINAR NAVAZOS SALINAS GUIOS MARINEROS PUNTILLI-  
TAS TORTILLITA DE CAMAI  
ESTAR BRINDIS FAMILIA  
SABOR LUZ HOSPITALIDA  
PESCADOS DULCE SALAD  
GAS SOLERA CRIADERAS  
NO. PURA SANGRE LA JARA CASA MEDINA SIDONIA MIRA-  
ARENAS FINAS TAPAS BIEN-  
TAD ALEGRÍA FELICIDAD  
ANO DOÑANA MARISCOS  
RIZA VELO DE FLOR BODE-  
GO MAYETO PAGO PALOMI-



Ayuntamiento de  
Sanlúcar de Barrameda

Los sanluqueños nos encontramos ante uno de los retos más importantes de nuestra historia reciente, convertimos en el emblema del país en el que mejor se come del mundo. Sanlúcar de Barrameda ya es conocida por la calidad de sus productos y su extraordinaria comida, pero nos hemos propuesto alcanzar la excelencia.

No hay mejor momento que éste, el V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo de Magallanes y Elcano, con salida y llegada a este puerto, se revela 500 años después como la justificación más importante para repetir una nueva hazaña, esta vez con nuestra gastronomía como protagonista.

Aquel viaje, los que lo precedieron y los que continuaron después, significaron una revolución para la gastronomía. Muchas de las recetas que hoy conocemos vinieron de la mano de los nuevos ingredientes procedentes de otros mundos.

Sanlúcar de Barrameda está de enhorabuena al haber sido elegida Capital Española de la Gastronomía, la primera ciudad que sin ser capital de provincia ha sido merecedora de tan importante galardón. En Cádiz la gastronomía es capital en todos sus rincones, por eso este proyecto es de todos los gaditanos.

La gastronomía es una de las principales motivaciones que llevan a millones de turistas de todo el mundo a elegir su destino. En Sanlúcar tenemos la suerte de contar con los mejores productos del mar, encabezados por los langostinos; de la tierra, de la que la reina es la “papa”; y un vino único, fresco y alegre con Denominación de Origen, la Manzanilla. Todos ellos tienen una cosa en común, es que lucen el apellido “de Sanlúcar”.

Por eso, todos los que nos visitan quieren volver a Sanlúcar antes de marcharse. Ofrecemos un escenario en el que se puede disfrutar a través de nuestras puestas de sol, carreras de caballos, ferias y multitud de actividades gastronómicas.

Los sanluqueños somos personas generosas y trabajadoras y el nombramiento de Sanlúcar de Barrameda como Capital Española de la Gastronomía 2022 es para nosotros una oportunidad histórica.



The people of Sanlúcar are facing one of the most important challenges of our recent history, and that is to become the emblem of the country where you can eat the best food. Sanlúcar de Barrameda is already known for the quality of its products and its extraordinary food, but we have set our sights on achieving excellence.

There is no better time than now, the 5th Centenary of Magellan and Elcano's First Global Circumnavigation, with departure and arrival in this port. 500 years later, it emerges as the most important reason for repeating a new feat, this time with our gastronomy as the protagonist.

That journey, the ones that preceded it and those that followed, were a revolution for gastronomy. Many of today's recipes come from new ingredients from other worlds.

Sanlúcar de Barrameda is to be congratulated on having been elected Spanish Capital of Gastronomy, the first city to have won such an important award without being a capital of a province. In Cádiz, gastronomy is capital wherever you look, which is why this project belongs to all the people of Cádiz.

Gastronomy is one of the main motivations for millions of tourists worldwide to choose their destination. In Sanlúcar, we are fortunate enough to have the best products from the sea, headed by the prawns; from the land, the queen is the “potato”; and a unique, fresh and cheerful wine with Denomination of Origin, the Manzanilla. They all have one thing in common: they all bear the surname “from Sanlúcar”.

That is why everyone who visits Sanlúcar wants to return. We offer a setting where you can enjoy sunsets, horse races, fairs, and many gastronomic activities.

The people of Sanlúcar de Barrameda are generous and hard-working, and its nomination as Spanish Capital of Gastronomy 2022 is a historic opportunity for us.

Víctor Mora  
Alcalde de Sanlúcar de Barrameda

Víctor Mora  
Mayor of Sanlúcar de Barrameda

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

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

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

staff

# ENOTURISMO

## BARBADILLO

DESDE 1821



  
BARBADILLO  
DESDE 1821

# ORO<sup>9</sup>



Fernando Hermoso  
Casa Bigote

Este año, el próximo 6 de septiembre en concreto, se conmemora una de las hazañas más importantes realizadas por el hombre: el Quinto Centenario de la Primera Vuelta al Mundo; ese día de 1.522 la nao Victoria recaló en Sanlúcar de Barrameda.

Marineros y aventureros intrépidos que, navegando por océanos y aguas ignotas, crearon nuevas rutas de mercaderías y llevaron a España, Andalucía y a Sanlúcar, allende los mares, tierras desconocidas y la Historia.

Sanlúcar de Barrameda, además de ser una ciudad y puerto fundamental de esta proeza para la humanidad, ha sido nombrada Capital Española de la Gastronomía 2.022.

Situados geográficamente en un lugar privilegiado frente al Gran Atlántico, abrimos la puerta al Mediterráneo, Doñana enfrente y en pleno Marco de Jerez, ¡cómo no vamos a tener una extraordinaria Huerta, una excelente Pesca e Inigualables Vinos!

Fernando Hermoso.

This year -the 6th of September, to be exact- we will be commemorating one of the most important feats of mankind: the 500th anniversary of the First Global Circumnavigation; on this day, back in 1522, the ship Victoria made landfall at Sanlúcar de Barrameda.

Intrepid sailors and adventurers sailed across oceans and uncharted waters, creating new trade routes and bringing unknown lands and history to Spain, Andalusia and Sanlúcar from beyond the seas.

Besides being a historic city and destination of this epic voyage for humanity, Sanlúcar de Barrameda has been named Spanish Capital of Gastronomy 2022.

Considering our privileged geographical location facing the Great Atlantic Ocean, at the entrance to the Mediterranean, with Doñana in front and in the heart of the Marco de Jerez, how can we not have an extraordinary vegetable garden, the best fish and unbeatable wines!

Fernando Hermoso.





# Blanca Brisa

Andalucía, por su gran patrimonio natural y cultural, por su gastronomía, por el clima y por la idiosincracia de los andaluces, Andalucía es un destino turístico gastronómico inmejorable; la diversidad de los géneros procedentes de sus tierras y litorales y, parajes naturales como el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, dan fe de ello.

El restaurante Blanca Brisa es una referencia de la cocina tradicional y mediterránea de Almería; gastronomía fiel a la tradición culinaria almeriense con pequeños toques innovadores. Restaurante Blanca Brisa propone una carta estacional y de mercado, elaborada con productos de cercanía gracias a la fértil y prolífica provincia de Almería.

Platos típicos del recetario popular almeriense como las Patatas al ajopollo, Lomo de salmonete relleno de puerros y aceitunas negras, con puré de zanahorias o el Arroz negro con zamburiñas y puntillitas de espárragos, son algunas de las recetas fundamentales en la carta del restaurante Blanca Brisa.

Restaurante Blanca Brisa: Tradición, Familia y Gastronomía.

Because of Andalusia's great natural and cultural heritage, its gastronomy, its climate and the idiosyncrasy of its people, it is an unbeatable gastronomic tourist destination; the diversity of the products from its lands and coasts and natural sites such as the Cabo de Gata-Níjar Natural Park are proof of this.

The Blanca Brisa restaurant is a benchmark for traditional and Mediterranean cuisine in Almería; a gastronomy that renders faithful to the culinary tradition of Almería with small innovative touches. Blanca Brisa offers a seasonal and market menu lovingly prepared with local products thanks to the fertile and prolific province of Almería.

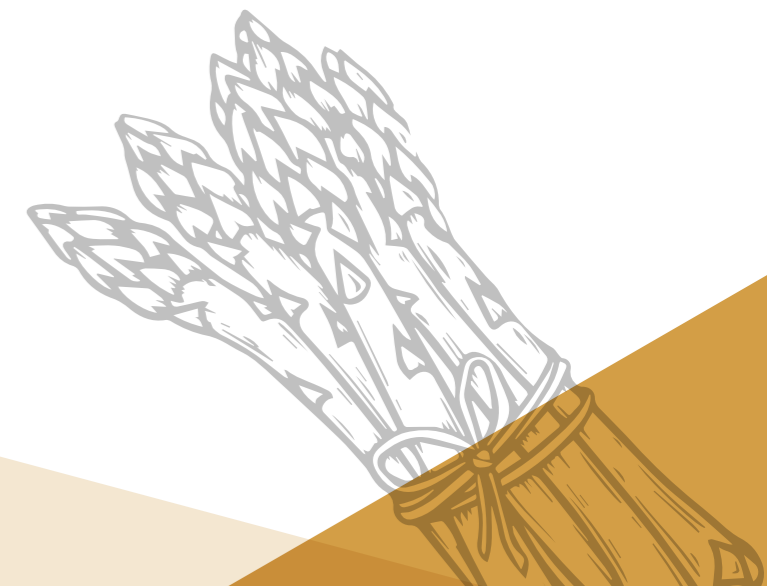
Typical dishes from the popular recipe book of Almería, such as Potatoes with ajopollo, Red mullet loin stuffed with leeks and black olives with carrot purée or Black rice with scallops and asparagus tips are some of the quintessential recipes on the menu of the Blanca Brisa restaurant.

Blanca Brisa restaurant: Tradition, Family and Gastronomy.



Hotel - Restaurante  
**Blanca Brisa**  
Cabo de Gata

**Restaurante Blanca Brisa**  
C/ Isla Santa Elena, 1  
04150 Cabo de Gata, Almería  
Telf.: 950370001  
<https://blancabrisa.com>  
[contacto@blancabrisa.com](mailto:contacto@blancabrisa.com)



# Terraza Carmona

Por su gastronomía, cultura, arte, paisajes, clima y el carácter, amable y sencillo, de la gente, Andalucía es un excepcional destino turístico; el turista actual, interesado por conocer nuevas experiencias sensitivas, halla en la cocina andaluza un motivo más para visitar nuestra región.

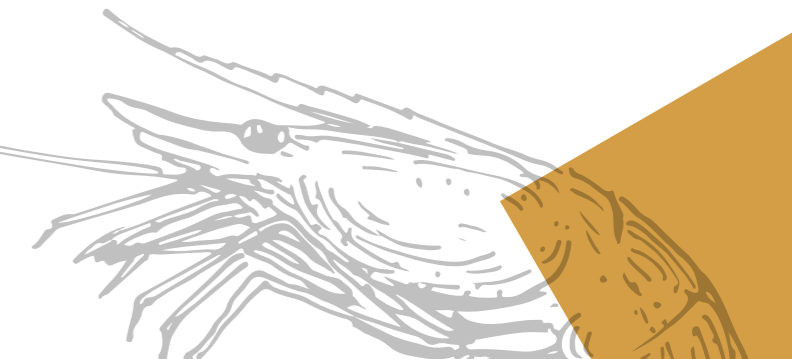
Tradicición, innovación y fusión culinaria, en su justa medida y perfecta armonía, aderezan la gastronomía de Andalucía; desde sus orígenes, Terraza Carmona y los restaurantes asociados al Club de Oro de la Mesa Andaluza, optaron por una cocina saludable, estacional, elaborada con productos frescos y comarcales, favoreciendo así la economía local.

Gamba roja de Garrucha, gallo Pedro, galanes, brótola, hortalizas y frutas de temporada, cabrito de Los Filabres, caza menor, son algunos de los productos locales con los que Antonio Carmona, chef principal de Terraza Carmona, elabora sus recetas.

Gurullos con conejo y habitas, Ajo colorao con raya, Olla de trigo almeriense, Alcachofas salteadas con jamón de Serón y zamburiñas, “Bombón” de tomate raf y gamba roja de Garrucha, Carré de cabrito relleno de setas, espárragos y foie, son algunas de las referencias en la carta de Terraza Carmona.



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



Andalusia is an exceptional tourist destination because of its gastronomy, culture, art, landscapes, climate and the friendly and simple character of its people. Today's tourists, interested in new sensory experiences, see Andalusian cuisine as another reason to visit our region.

Tradition, innovation and culinary fusion, in the right measure and in perfect harmony, are the ingredients of Andalusian cuisine. Since its origins, Terraza Carmona and the restaurants associated with the Club de Oro de la Mesa Andaluza have chosen healthy, seasonal dishes prepared with fresh and regional products, thus favouring the local economy.

Red Garrucha prawns, John Dory, pearly razorfish, brotula, seasonal vegetables and fruits, kid from Los Filabres and small game are some of the local products with which Antonio Carmona, head chef of Terraza Carmona, prepares his recipes.

Gurullos [a type of pasta] with rabbit and broad beans, Ajo colorao [potato, peppers, tomatoes and garlic] with ray, Almerian wheat pot, sautéed artichokes with Serón ham and scallops, Raf tomato and Garrucha red shrimp, kid's steak stuffed with mushrooms, asparagus and foie, are some of the dishes on offer at Terraza Carmona.





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

Andalusia is a gastronomic tourist destination par excellence and quality. The Club de Oro de la Mesa Andaluza has strengthened and promoted Andalusian gastronomy since 1988. It continues with this task as we speak, through its different means of communication.

In recent years, diners' palates have become more demanding and meticulous, broadening their preferences and tastes; at El Copo, they consider this evolution positive.

El Copo with a market cuisine based on Andalusia's gastronomic tradition but with small creative touches offers a menu prepared with organic and seasonal products from the land and the sea, in which the Bluefin Tuna from Barbate is the real protagonist. On the menu, El Copo's signature dish is the red tuna tartar, a recipe created by Manuel Moreno in 1969.

Mesón El Copo, where traditional Andalusian cuisine and culinary innovation converge.

# El Copo

Andalucía es un destino turístico gastronómico primordial por excelencia y calidad; el Club de Oro de la Mesa Andaluza, desde 1988, se ha dedicado a consolidar y promover la gastronomía andaluza; en el presente, a través de sus distintos medios de comunicación, continúa en dicha labor.

Desde hace unos años el paladar del comensal es más exigente y minucioso, ampliando sus preferencias y gustos; en El Copo estiman esta evolución como una revolución positiva.

El Copo, cocina de mercado cimentada en la tradición gastronómica de Andalucía pero con pequeños toques creativos, ofrece una carta elaborada con productos ecológicos y de temporada de la tierra y el mar, en la que el Atún Rojo de Barbate es el auténtico protagonista. En carta a destacar, como plato representativo de El Copo, el Tartar de atún rojo de almadraba, receta de Manuel Moreno desde 1969.

Mesón El Copo, donde convergen la cocina tradicional andaluza y la innovación culinaria.



# Casa Bigote

Andalucía ha sido y es, a nivel internacional, un pilar básico para hacer turismo en España; por la idiosincrasia de los andaluces, el clima, monumentos, la diversidad de sus tierras y litorales y por la excelente calidad de las materias primas andaluzas, Andalucía es un importante destino turístico cultural y gastronómico.

Casa Bigote ofrece una cocina tradicional y marinera, elaborada a los usos y costumbres de abordo y de la gente del mar; gastronomía estacional y privilegiada gracias a los singulares géneros del litoral y campo sanluqueño y

gaditanos: hortalizas, atún de almadraba, pescados de roca y mariscos únicos y señeros como el Langostino de Sanlúcar.

En Casa Bigote permanecen atentos a las nuevas tendencias culinarias, integrando puntualmente las que se adapten a su cocina tradicional.

Casa Bigote y Sanlúcar de Barrameda, Capital Española de la Gastronomía en 2022.

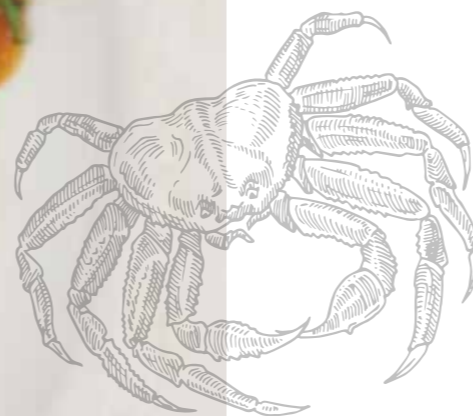


Andalusia has been and is, at an international level, a basic pillar for tourism in Spain. Due to the idiosyncrasy of the Andalusian people, the climate, monuments, the diversity of its land and coastline and the excellent quality of its raw materials, Andalusia is a major cultural and gastronomic tourist destination.

Casa Bigote offers traditional seafood cuisine, prepared according to the customs and traditions of the seafarers on board, and seasonal and privileged cuisine thanks to the unique ingredients of the coast and countryside of Sanlúcar and Cadiz: vegetables, Almadraba tuna, rockfish and unique seafood such as the Sanlúcar prawn.

At Casa Bigote, they remain attentive to new culinary trends, integrating those that adapt to their traditional cuisine.

Casa Bigote and Sanlúcar de Barrameda, Spanish Capital of Gastronomy in 2022.



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



# El Faro de Cádiz

Andalucía es una región con un alto valor cultural y la gastronomía y el turismo están vinculados a la cultura; para consolidar a Andalucía como destino turístico gastronómico de prestigio, los andaluces debemos poner en valor la autenticidad y singularidad de nuestra tierra.

Fundamentada en la tradicional cocina gaditana, El Faro de Cádiz ofrece una gastronomía donde, la tradición e innovación culinaria, convergen en perfecta armonía; cocina abierta a las nuevas tendencias gastronómicas siempre que respeten la esencia del producto.

A su carta de siempre El Faro de Cádiz incorpora, dependiendo de la estación del año, otros platos elaborados con géneros de temporada, priorizando los andaluces por su calidad y sin renunciar a los procedentes de otras regiones.

Recetas como las Habas salteadas con cebolleta pochada y vino fino, terminadas con una yema y jamón 5J, o el ya clásico Erizo de mar relleno de tartar de gambón aliñado con aceite, garum y lima, espuma de Oxygarum, crema de huevas de erizo y Salicornia, son algunas de las referencias en la carta de El Faro de Cádiz.



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

Andalusia has a tremendous cultural value, and gastronomy and tourism are linked to culture. However, to bolster Andalusia as a prestigious gastronomic tourist destination, Andalusians must value the authenticity and uniqueness of their land.

Based on traditional Cadiz cuisine, El Faro de Cádiz offers tradition and culinary innovation that converge in perfect harmony; a cuisine open to new gastronomic trends that respect the essence of the product.



Depending on the season, El Faro de Cádiz adds other dishes made with seasonal ingredients to its traditional menu, prioritising Andalusian dishes due to their quality but without renouncing dishes from other regions.

Recipes such as Sautéed broad beans with poached spring onions and fine wine finished with an egg yolk and 5J serrano ham, or the now classic Sea urchin stuffed with prawn tartar seasoned with oil, garum and lime, Oxygarum foam, cream of urchin roe and Salicornia, are some of the dishes on the menu at El Faro de Cádiz.





# El Faro de El Puerto

Andalucía tiene un enorme potencial como destino turístico gastronómico, que se debe preservar e impulsar, determinando acciones que ayuden a conservar su valor, conocimiento y tradición culinaria.

Cocina saludable, de temporada y proximidad, El Faro de El Puerto propone una gastronomía tradicional, adaptada y presentada a los gustos actuales y, como materia prima, los mejores productos de cercanía, sin descartar los procedentes de otras regiones o comarcas.

Recetas elaboradas con tirabeques, alcachofas, guisantes, chayotes, aguacates, mangos, Atún Rojo de Almadraba,

pescados de estero, mariscos, carnes nacionales e ibéricas: Gallo plateado sobre verduras, puré de habas y habas salteadas, Berberechos al vapor con caldo de Jabugo, Ensalada de mango a la plancha, aguacates y langostinos, Ensalada de pastrami de presa, remolacha y kales variados y Aguacate asado relleno de centollo y licuado de maíz, son algunas de las referencias de su carta.

La influencia culinaria de otros países y las nuevas tendencias gastronómicas enriquecen la cocina de El Faro de El Puerto.



Andalusia has enormous potential as a gastronomic tourist destination and must be preserved and promoted with actions that help conserve its value, knowledge and culinary tradition. Healthy, seasonal and local cuisine, El Faro de El Puerto offers traditional gastronomy, adapted and presented to modern tastes, using primarily the best local products but without rejecting those from other regions or counties.

Recipes made with mangetout peas, artichokes, peas, chayotes, avocados, mangoes, red Almadraba tuna, fish from the estuary,



seafood, national and Iberian meats: Gallo plateado (silver-backed dory) on a bed of vegetables, broad bean purée and sautéed broad beans, steamed cockles with Jabugo broth, grilled mango salad, avocados and prawns, pastrami of loin header pork salad, beetroot and assorted kales and roasted avocado stuffed with spider crab and corn smoothie, are some of the items on the menu.

The culinary influence of other countries and new gastronomic trends enrich the cuisine of El Faro de El Puerto.



*El Faro de El Puerto*

**Restaurante El Faro de El Puerto**  
Avda. de Fuentebravía KM. 0.500.  
11500 Puerto de Sta. María, Cádiz  
Telf.- 956 858 003 · Móvil/whatsapp: 680 264 786  
www.elfarodelpuerto.com · info@elfarodelpuerto.com

# Venta La Duquesa

La gastronomía de Andalucía ha sido siempre estacional y supeditada a los frutos y géneros de temporada; hoy en día, gracias a la diversidad y calidad de los productos de nuestras tierras y costas y, por supuesto, a la tenacidad de hosteleros y cocineros andaluces, esta limitación ha dejado de afectar y condicionar la gran oferta culinaria andaluza, convirtiendo a Andalucía en uno de los destinos favoritos para el turismo gastronómico.

Venta La Duquesa presenta una gastronomía tradicional y, a la vez, moderna por sus toques de vanguardia; influencias culinarias de otras culturas y países que La Duquesa incorpora a su cocina. Tagarninas esparragadas con huevo escalfado o las Habitas baby confitadas con cebolletas, ajetes y huevo, son algunas referencias de la carta; recetas elaboradas con productos de temporada y autóctonos: verduras y hortalizas recién cosechadas de su huerta, setas, carnes de caza y pescados.

Venta La Duquesa ofrece a diario platos fuera de carta, dependiendo de las lonjas, mercados y estaciones del año.



## VENTA LA DUQUESA

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

Andalusian gastronomy has always been seasonal and very much dependent on seasonal fruits and vegetables. These days, thanks to the diversity and quality of the products of our lands and coasts and, of course, to the tenacity of Andalusian hoteliers and chefs, this limitation has ceased to affect and condition Andalusia's great culinary offer, making it one of the gastronomic tourism favourites.

Venta La Duquesa offers traditional yet modern gastronomy with avant-garde touches; culinary influences from other cultures

and countries that La Duquesa incorporates into its cuisine. Tagarninas esparragadas with poached egg or baby broad beans confit with spring onions, garlic and egg are some of the dishes on the menu. These recipes are lovingly prepared with seasonal and local products: freshly harvested vegetables from the garden, mushrooms, game meats and fish.

Venta La Duquesa offers daily dishes off the menu, depending on the fish markets, markets and seasons of the year.

# Ventorrillo del Chato

El compromiso y fidelidad del Ventorrillo del Chato a las tradiciones culinarias de Andalucía, no es un obstáculo que impida la evolución de su gastronomía; nuevas y sabrosas recetas con toques innovadores y actuales que mantienen y respetan, las raíces de su cocina.

Platos como la Espiral de foie de membrillo o la Esfera de queso y mango, son un buen ejemplo de esta fusión gastronómica. La carta del Ventorrillo del Chato se fundamenta y elabora con productos locales y estacionales; verduras, hortalizas, frutas, quesos, mariscos y pescados de la Bahía de Cádiz, como el atún rojo de Almadra, carnes y, por supuesto, los vinos únicos y con D.O. del Marco de Jerez y su entorno, son las señas de identidad del Ventorrillo.

*Ventorrillo  
del Chato*

Restaurante Ventorrillo del Chato  
Vía Augusta Julia s/n.

Ctra. Cádiz - San Fernando, Km. 687. 11011 Cádiz  
Telf.- 956 250 025 - 956 257 116

[www.ventorrilloelchato.com](http://www.ventorrilloelchato.com) · [info@ventorrilloelchato.com](mailto:info@ventorrilloelchato.com)



The commitment and loyalty of Ventorrillo del Chato to the culinary traditions of Andalusia is not an obstacle to the evolution of its gastronomy; new and tasty recipes with innovative and modern touches that maintain and respect the very roots of its cuisine.

Dishes such as the Spiral of foie gras and quince or the Cheese and mango sphere are good examples of this gastronomic fusion. The menu at Ventorrillo del Chato is based on local and seasonal products; vegetables, fruits, cheeses, seafood and fish from the Bay of Cadiz, such as Almadra red tuna, meats and, of course, the unique wines with Denomination of Origin. from the Marco de Jerez and its surroundings are the hallmarks of Ventorrillo's identity.





Thanks to the good climate, diversity of coastlines and territories, infrastructures and accesses, the variety and quality of leisure activities, the idiosyncrasy of its people and, of course, the sheer flavour of its gastronomy and raw materials, Andalusia is an interesting destination and a must-visit.

Our gastronomy has received the imprint of the many cultures that have come to Andalusia over time. Nowadays, influences from other countries that respect our culinary origins enrich Andalusian cuisine.



La Taberna de Almodóvar offers traditional cuisine with innovative hints without disregarding its essence or seal of identity, which proposes to recover the flavours of yesteryear, perfectly adapted to current tastes; traditional recipes prepared with seasonal, local and organic products.

Sautéed Moriles artichokes with ham or Mazamorra [chilled almond, bread and garlic soup] are some of the not-to-be-missed dishes on La Taberna de Almodóvar's menu.



# La Taberna de Almodóvar

Gracias a la buena climatología, diversidad de litorales y territorios, medios de conexión y acceso, la variedad y calidad de ofertas para el ocio, la idiosincracia del pueblo andaluz y por supuesto, el sabor de la gastronomía y materias primas andaluzas, hacen de Andalucía un destino interesante y de obligada visita.

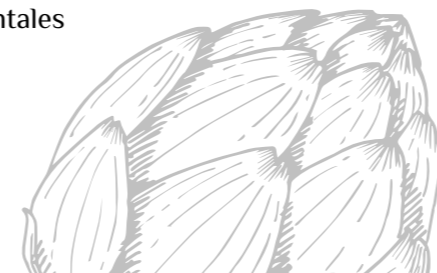
Las diferentes culturas que, a través del tiempo, llegaron a Andalucía, han condicionado nuestra gastronomía; en la actualidad, las influencias procedentes de otros países, enriquecen la cocina andaluza, siempre que respeten fidelidad por nuestros orígenes culinarios.

La Taberna de Almodóvar ofrece una cocina tradicional con toques innovadores, sin perder la esencia y su sello de identidad, que propone recuperar sabores de antaño y, perfectamente adaptados, a los gustos actuales; recetas tradicionales elaboradas con productos de temporada, cercanía y ecológicos.

Salteado de alcachofas al Moriles con jamón, o la Mazamorra, son algunas de las referencias fundamentales en la carta de La Taberna de Almodóvar.



La Taberna de Almodóvar  
Benito Pérez Galdós 1, 14001, Córdoba  
Telf.- 957 940 333  
[www.latabernadealmodovar.com](http://www.latabernadealmodovar.com)



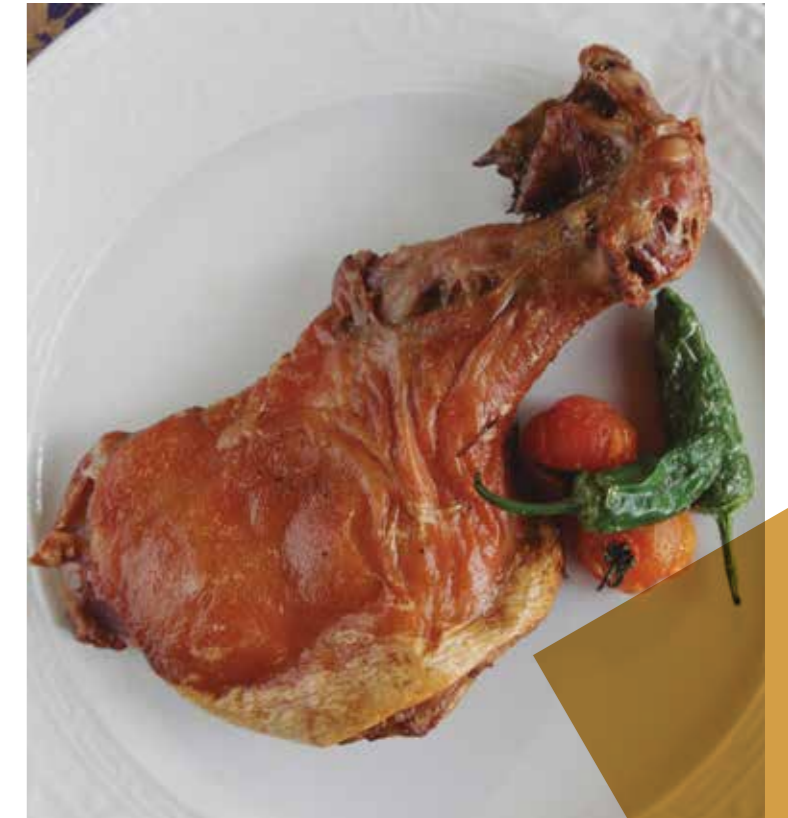
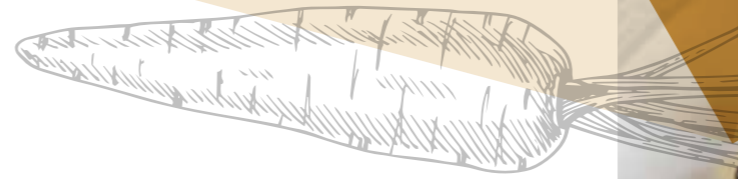
# Las Conchas

Por su historia, cultura, arte, clima, tierras y litorales, hospitalidad y por su gastronomía incomparable, Andalucía es uno de los mejores destinos turísticos del mundo donde disfrutar una experiencia diferente y única, gracias a su gran oferta para el ocio.

Las Conchas propone una cocina tradicional y a la vez innovadora con toques de fusión; contrastes que forman un paraíso gastronómico para el paladar. Gastronomía elaborada con productos de proximidad y temporada, que ponen en valor las raíces del patrimonio culinario heredado, para lograr que el comensal se identifique con el territorio.

El cordero segureño, sello con identidad propia del Altiplano de Granada, hortalizas y verduras de la comarca, pescados y mariscos de la costa almeriense de Vera y del litoral granadino de Motril, productos que gozan de unas cualidades extraordinarias y fundamentan la cocina de Las Conchas.

Algunas de las recetas de temporada a destacar: Brick crujiente de gambas de garrucha con verduritas tiernas y Sardinilla de cordero segureño con setas de la sierra.



For its history, culture, art, climate, land and coastline, hospitality and incomparable gastronomy, plus its wide range of leisure activities, Andalusia is one of the best tourist destinations in the world to enjoy unique experiences.

Las Conchas offers traditional yet innovative cuisine with hints of fusion, contrasts that form a culinary paradise for the palate. The dishes are made with local and seasonal products, highlighting the value of the inherited culinary heritage for diners to connect with the area.

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

Segureño lamb, the hallmark of the Granada plateau, locally sourced vegetables, fish and seafood from the Almeria coast of Vera and the Granada coast of Motril are products with extraordinary qualities that form the basis of the cuisine of Las Conchas.

Some of its highlighted seasonal recipes are Crispy phyllo pastry stuffed with Garrucha prawns and baby vegetables and Sardinilla de cordero segureño, a marinated lamb sirloin with wild mushrooms from the mountains.



We can get to know the history and culture of any country or region by looking at its gastronomy, but if we add a splendid climate, the contrast of sea and land and the monumental and cultural diversity of the region, we get that Andalusia is the ideal gastronomic tourist destination. To savour Las Tinajas Cuisine is to gain particular insight into the culinary traditions of Andalusia.

Las Tinajas, which celebrates its 50th Anniversary this year, offers traditional cuisine with hints of innovation and a certain reminiscence of Mozarabic gastronomy, in which local products are becoming increasingly important. Using local products favours the local economy and adds another attraction for

the diner. Las Tinajas prepares its menu with seasonal raw materials sourced from the land and coast of Granada. Stalks of chard stuffed with Trevélez ham and Cheese with vegetable sauce, Fried broad beans with egg and ham, Roast peppers and avocado salad, Anchovies and fresh goat cheese from Montefrío, Oxtail croquettes with chocolate or the Pastela de cordero segureño [Moroccan lamb pastella] with mango ice cream and cinnamon are some of its recipes made with local products and Denomination of Origin.

Las Tinajas' cuisine is based on inherited culinary traditions, the flavour and quality of the products of Granada and its province.

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

# Las Tinajas

A través de su gastronomía podemos conocer la historia y cultura de cualquier país o región; si añadimos su espléndido clima, el contraste de mar y tierra, la diversidad monumental y cultural de nuestra región andaluza, Andalucía es un destino turístico gastronómico ideal; saborear la Cocina de Las Tinajas es conocer las tradiciones culinarias andaluzas.

Las Tinajas, que celebra este año su 50º Aniversario, ofrece una gastronomía tradicional con pequeños toques de innovación y cierta reminiscencia a la cocina mozárabe, en la que los productos de proximidad tienen, cada vez, mayor importancia, favoreciendo así la economía local y añadiendo otro atractivo más para el comensal. Las

Tinajas elabora su carta con materias primas estacionales de la tierra y litoral granadino; Tallos de acelgas rellenos con Jamón de Trevélez y queso con salsa de hortalizas, Habitas fritas con huevo y jamón, Ensalada de pimientos asados con aguacate, anchoas y queso fresco de cabra de Montefrío, Croquetas de rabo de toro con chocolate o la Pastela de cordero segureño con helado de mango a la canela, son algunas de sus recetas elaboradas con productos autóctonos y Denominación de Origen.

La cocina de Las Tinajas se basa en las tradiciones culinarias heredadas, el sabor y calidad de los productos de Granada y su provincia.



## UN TIRAJE CON MUCHO ACENTO.

Disfruta de tu Cruzcampo Especial, nuestra cerveza con más poderío, en vaso cañón.

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.



100% NATURAL



SIN ADITIVOS



SIN CONSERVANTES

### PEDRO ENRIQUE

SELECCIÓN EXCLUSIVA DE PIEZAS

GRAN  
RESERVA

+40  
MESES DE  
CURACIÓN



# Azabache

Andalucía, gracias a su gastronomía entre otros factores, goza de un atractivo turístico sin igual; por la singularidad y diversidad de su cocina, Andalucía es un Destino Gastronómico fundamental para el turismo. El Club de Oro de la Mesa Andaluza cumple con todos los requisitos para complacer al visitante, nacional o foráneo, que desee conocer nuestra cultura culinaria, recetas tradicionales elaboradas con los mejores productos de la tierra, innovación y profesionalidad.

Azabache se identifica con una cocina de cercanía, tradicional con toques de vanguardia, pero siempre respetando la materia prima para no perder su calidad y sabor.

Mariscos y pescados, carnes y chacinas ibéricas, hortalizas, frutos rojos y Vinos del Condado procedentes del litoral, la sierra y las diversas comarcas onubenses fundamentan la gastronomía de Azabache; cocina saludable elaborada con productos estacionales, de mercado y ecológicos que satisface al comensal más exigente.

Algunas de sus especialidades son las Habas con chocos, Costillar de cerdo ibérico en su jugo, Alcachofas con jamón ibérico, Tartar de atún, Parrillada de verduras..., entre sus postres, el Mousse de Luis Felipe con helado de turrón.

The gastronomy, among other factors, attracts tourism to Andalusia like no other place. The uniqueness and diversity of its cuisine make Andalusia a fundamental gastronomic destination for tourism. The Club de Oro de la Mesa Andaluza meets all the requirements to please visitors, national or foreign, who wish to learn more about our culinary culture; traditional recipes prepared with the best local products, innovation and professionalism.

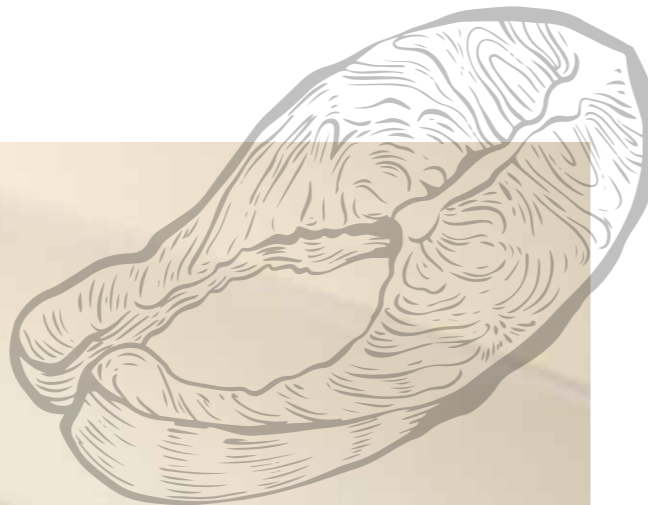
Azabache is identified with the cuisine of proximity, traditional with avant-garde touches, but always respecting the raw materials to preserve all their quality and flavour.

Seafood and fish, Iberian and cured meats, vegetables, red fruits and Condado wines from the coast, the mountains and the regions of Huelva are the cornerstones of Azabache's gastronomy; healthy cuisine prepared with seasonal, market and organic products that satisfy the most demanding diner.

Some of its specialities are Broad beans with cuttlefish, Iberian pork ribs in their own juices, Artichokes with Iberian ham, Tuna tartar, Grilled vegetables..., and among its desserts, the Luis Felipe mousse with nougat ice cream.



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







Thanks to Andalusia's culture, history, traditions, art, landscapes, climate and, above all, gastronomy, the region is one of the main international tourist destinations. Its wide array of leisure activities offered, the friendly character of its people and the flavour of Andalusian raw materials are undoubtedly an added value.

Casa Rufino offers traditional cuisine to which it adds innovative touches, always respecting its culinary origins; a seasonal menu prepared with tasty local and market products from the land and coast of Huelva, where the Red Tuna is the star and protagonist. Casa Rufino, tradition and innovation in Andalusian gastronomy.



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

# Casa Rufino

Andalucía, por su cultura, historia, tradiciones, arte, paisajes, clima y, sobre todo, por su gastronomía, es uno de los principales destinos turísticos internacionales; la diversidad en ofertas para el ocio, el carácter amable de la gente y el sabor de las materias primas andaluzas, son un valor añadido.

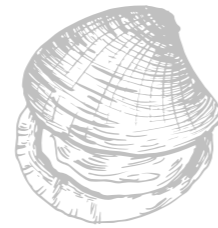
Casa Rufino ofrece una cocina tradicional a la que agrega toques innovadores, respetando siempre sus orígenes

culinarios; carta estacional elaborada con sabrosos productos de proximidad y mercado, procedentes de la tierra y litoral onubenses, donde el Atún Rojo es la estrella y protagonista.

Casa Rufino, la tradición e innovación de la gastronomía andaluza.



# Restaurante Juan José



Por su cultura, tierras y mares, arte, monumentos, clima y, sobre todo, por su cocina, Andalucía es un destino gastronómico y turístico sin igual.

El restaurante Juan José ofrece una gastronomía, cien por cien, tradicional y auténtica; cocina noble y sincera, ajena a las modas pasajeras culinarias. Carta extensa y peculiar en la que prevalecen las recetas y guisos caseros de siempre: las Habas con chocos, Raya al pimentón, Atún mechado,

Carrillera en salsa, Albóndigas de choco en salsa, Carne con tomate y sus célebres y conocidas referencias como la Tortilla de patatas o la Carne mechada.

Restaurante Juan José elabora sus recetas con productos de mercado, temporada, procedentes del litoral y comarcas de la provincia onubense; verduras y hortalizas, carnes ibéricas y excelentes pescados, cocinados con la sabiduría que le otorga la herencia gastronómica recibida.



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

For its culture, land and sea, art, monuments, climate and, above all, cuisine, Andalusia is a second-to-none destination for gastronomy and tourism.

The Juan José restaurant offers one hundred per cent traditional and authentic gastronomy; noble and sincere cuisine, far removed from passing culinary fashions. An extensive and peculiar menu in which the traditional homemade recipes and stews prevail: broad beans with cuttlefish, ray with paprika, roast tuna, cheeks in sauce, cuttlefish meatballs in sauce, meat with tomato and its famous and well-known dishes such as Spanish omelette or roast meat.

The Juan José restaurant prepares its recipes with market-sourced and seasonal products from the coast and regions of the province of Huelva; vegetables, Iberian meats and excellent fish, cooked with the wisdom of the gastronomic inheritance.



# Portichuelo

Andalucía es uno de los destinos turísticos preferidos, tanto para el turista español como para el extranjero; los diferentes atractivos, paisajes y monumentos de cada una de las ocho provincias andaluzas, la alegría de su gente y por supuesto, la gastronomía de Andalucía, justifican esta decisión.

Portichuelo propone una cocina tradicional, sin renunciar por ello, a las nuevas tendencias culinarias; aprovechando los recursos naturales y materias primas de gran calidad que les brinda la tierra y el mar, su carta se elabora con los mejores productos de temporada y proximidad: carnes y chacinas ibéricas de la Sierra de Huelva, pescados y mariscos de la costa onubense.

Picadillo de culantro, Castañuelas al ajillo, Sangre con tomate, o las Costillas ibéricas al vino blanco, son algunas de sus propuestas en carta.

Guisos y platos del amplio recetario de Huelva y su provincia, cocinados y presentados con maestría, son los fundamentos gastronómicos de Portichuelo.



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

Andalusia is among the favourite tourist destinations of both Spanish and foreign tourists. The attractions, landscapes and monuments of each of the eight Andalusian provinces, the joy of its people and, of course, the gastronomy justify this decision.

Portichuelo offers traditional cuisine without renouncing new culinary trends. Taking advantage of the natural resources and high-quality raw materials provided by the land and the sea, its menu is prepared with the best seasonal and local products: Iberian meats and cold cuts from the Sierra de Huelva, fish and seafood from the coast of Huelva.

Picadillo de culantro, Castañuelas [pork chops] al ajillo, Sangre con tomate or Iberian rack of ribs al vino blanco, are some of the dishes on the menu.

Stews and dishes from the extensive recipe book of Huelva and its province, masterfully cooked and presented, are the gastronomic foundations of Portichuelo.



# Támesis Jaén

Viajar para conocer otro país, su cultura y gastronomía son las razones que motivan al turista actual; por ello y más, Andalucía es un destino gastronómico y turístico sin igual. La cocina andaluza, prolífica y sabrosa por tradicional, innovadora y calidad de sus materias primas, es una referencia vanguardista de la gastronomía.

El restaurante Támesis Jaén ofrece una cocina singular y creativa, llena de tradición y trazos innovadores, que

apuesta por productos cercanos, temporada, cultivados de forma sostenible y ecológica. Carta estacional y elaborada con maestría, las creaciones culinarias de Támesis Jaén sorprenden por su sabor y estética; recetas como los Erizos de mar al cava, rellenos de su coral, puerro confitado, coñac flambeado y gratinados al horno o las Setas de cardo, con vieiras y jamón ibérico de bellota, son algunas de sus referencias fundamentales.



Modern tourists travel to get to know another country, its culture and gastronomy. Andalusia has many reasons to be regarded as a gastronomic and tourist destination without equal. Andalusian cuisine, prolific and tasty due to its tradition, innovation and the quality of its raw materials, is an avant-garde benchmark in gastronomy.

The Támesis Jaén restaurant offers unique and creative cuisine based on tradition and innovation. It focuses on local, seasonal, sustainably grown and organic products and offers a masterfully prepared seasonal menu. The culinary creations of Támesis Jaén surprise with their flavour and aesthetics; recipes such as Sea urchins in cava stuffed with their coral, Leek confit, flambéed in cognac and baked au gratin or Cardoon mushrooms with scallops and acorn-fed Iberian ham are some of its renown dishes.



## Támesis

JAÉN

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





# Mesón Galego Antoxo



Andalucía ofrece la mejor oferta gastronómica que se puede encontrar en España, tanto con producto propio como con el que llega cada día desde distintos puntos de España. Eso, unido al buen hacer de los profesionales de la restauración y la confianza de quienes nos visitan, nos hacen un destino incomparable.

Mesón Galego 'Antoxo' es un enclave de la gastronomía gallega en plena Costa del Sol desde hace 41 años.

'Antoxo' tiene los mejores proveedores de mariscos, pescados y carnes, principalmente de Galicia, para ofrecer una buena mesa. Productos de calidad, bien cocinados y presentados, junto al mejor servicio, constituyen una receta insuperable.

Andalusia harbours the best gastronomic offering in Spain, both with local produce and that which reaches it every day from many other areas of Spain. This, combined with the good work of the catering professionals and the confidence of those who visit us, make us an incomparable destination.

Mesón Galego "Antoxo" has been an enclave of Galician gastronomy in the heart of the Costa del Sol for 41 years.

"Antoxo" has the best suppliers of seafood, fish and meat, mainly from Galicia, to offer a spectacular dining experience. Top quality products, well cooked and tastefully presented, coupled with the best service, make up an unbeatable recipe.

Mesón Galego  
"Antoxo"

Mesón Galego Antoxo  
C/ Hoyo, 5. 29620 Torremolinos, Málaga  
Telf.: 952384533  
[www.antoxo.com](http://www.antoxo.com) · [antoxo@antoxo.com](mailto:antoxo@antoxo.com)



# Becerrita

Por su historia, tradiciones, monumentos, paisajes, buen clima y, sobre todo, por su gastronomía, Andalucía es un perfecto destino turístico. Actualmente el cliente, nacional o extranjero, siente curiosidad por conocer nuevos productos y platos; al obtener más información sobre las tradiciones culinarias de otras culturas, el comensal disfruta descubriendo y comiendo.

La globalización de la gastronomía es un hecho consumado; por ello, cocineros y restauradores de diferentes países, comparten y mejoran métodos y recetas.

Becerrita ofrece una cocina andaluza y sevillana tradicional, en la que el producto de temporada siempre es el protagonista; gracias a su pasión por la gastronomía y por hacer un trabajo impecable, Becerrita innova continuamente sus recetas y presentaciones, consiguiendo sorprender y fidelizar al comensal.

El Tartar de atún de almadraba y la Corvina a la sal, elaborados con originalidad, son algunas de las referencias indispensables en la carta de Becerrita.



Andalusia is a perfect tourist destination for its history, traditions, monuments, landscapes, good climate and, above all, gastronomy. Whether domestic or foreign, today's diners are inevitably curious about new products and dishes. By learning more about the culinary traditions of other cultures, diners enjoy discovering while eating.

The globalisation of gastronomy is a fait accompli; chefs and restaurateurs from different countries share and improve methods and recipes.

Becerrita offers traditional Andalusian and Sevillian cuisine, starring seasonal produce. Thanks to its passion for gastronomy and its impeccable job, Becerrita constantly innovates its recipes and presentations to surprise and enthuse diners.

Tuna tartar and Sea bass baked in salt with a twist are some of the star dishes on Becerrita's menu.



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



# Casa Robles



El gran patrimonio monumental y cultural, el clima, la costa, la montaña, la amabilidad y hospitalidad de la gente, enlazadas perfectamente con la excelencia de nuestra gastronomía, avalan a Andalucía como destino turístico inigualable.

Andalucía es un crisol de culturas y pueblos históricos; la cocina andaluza, buen reflejo de ello, es la herencia culinaria recibida a través del tiempo.

Casa Robles ofrece cocina tradicional de Andalucía; recetas de antaño que, con creatividad e innovación, Robles adapta a las nuevas tendencias gastronómicas, elevándolas a la categoría de la alta cocina actual.

Elaborada con el mejor género de proximidad y mercado, en la carta estacional de Casa Robles los productos ecológicos adquieren, cada vez, mayor importancia.

Ensalada de tomate Raf, tartar de aguacate con salmón ahumado y mahonesa de kimchee, Revuelto de patatas trufadas y foie fresco, Roll de lubina rellena de marisco con crema de coliflor confitada al ajo o Cheesecake de dulce de leche con galletas caramelizadas, son algunas de las referencias que Casa Robles propone.

The great monumental and cultural heritage, the climate, the coast, the mountains, the friendliness and hospitality of the people, perfectly combined with the excellence of our gastronomy, make Andalusia an unbeatable tourist destination. Andalusia is a melting pot of cultures and historical peoples; Andalusian cuisine, a good reflection of this, is the culinary heritage refined through time.

Casa Robles offers traditional Andalusian cuisine; recipes of yesteryear that Robles creatively and innovatively adapts to new gastronomic trends, elevating them to the category of today's haute cuisine.

Its dishes are lovingly prepared with the best local and market produce with organic products becoming increasingly important in Casa Robles' seasonal menu.

Raf tomato salad, Avocado tartar with smoked salmon and kimchee mayonnaise, Scrambled truffled potatoes and fresh foie gras, Seafood-stuffed sea bass roll with garlic confit cauliflower cream or Dulce de leche cheesecake with caramelised biscuits are some of the dishes offered at Casa Robles.



**CASA  
ROBLES**  
RESTAURANTE

Restaurante Casa Robles.  
C/ Álvarez Quintero, 58. 41004 Sevilla  
Telf.- 954 563 272 - 954 213 150  
Fax.- 954 564 479

[www.roblesrestaurantes.com](http://www.roblesrestaurantes.com) · [info@roblesrestaurantes.com](mailto:info@roblesrestaurantes.com)

# El Cairo

La cocina andaluza es otro atractivo más para visitar nuestra región, por ello y por la diversidad de su “arte culinario”, Andalucía es un destino gastronómico fundamental para el turismo.

El Cairo propone una gastronomía tradicional andaluza con toques creativos e innovadores; cocina de siempre pero actualizada al presente. Carta estacional elaborada con productos de proximidad y mercado: mariscos y pescados del litoral andaluz, verduras y frutos de la tierra, carnes nacionales y chacinas ibéricas, entre otros.

El Cairo elabora sus recetas respetando siempre la materia prima y con la maestría que le dan sus 45 años de trayectoria; las Alcachofas naturales confitadas en AOVE, salteadas con vino Fino de Jerez, con langostinos frescos de Sanlúcar de Barrameda y jamón Ibérico de Bellota o los Lomitos de corvina salvaje en salsa verde, son algunas de las referencias en la carta de El Cairo.



Andalusian cuisine is yet another attraction to visit our region, which is why Andalusia and the diversity of its “culinary art” make it a fundamental gastronomic tourist destination.

El Cairo offers traditional Andalusian cuisine with creative and innovative touches; traditional gastronomy updated to the present. Seasonal menu lovingly prepared with local and market products: seafood and fish from the Andalusian coast, vegetables and fruits of the land, national meats and Iberian cured meats, among others.



**el CAIRO**  
RESTAURANTE

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

El Cairo prepares its recipes respecting the raw material and with the mastery that comes from 45 years of experience. Natural artichokes confit in EVOO sautéed with Fino de Jerez wine, with fresh prawns from Sanlúcar de Barrameda and Acorn-fed Iberian ham or the wild sea bass fillets in green sauce are some of the dishes on El Cairo’s menu.





# El Espigón

Andalucía, universal e histórica por su cultura, arte, tierra y mares, clima y el sabor inconfundible de su cocina tradicional, es un destino gastronómico y turístico sin igual; la gastronomía andaluza es un viaje, sin retorno, a través del tiempo.

El Espigón, restaurante con mucha solera y un inequívoco toque marinero, es un referente de la tradición culinaria de Andalucía; platos y recetas típicas andaluzas elaboradas con los magníficos productos estacionales y mercado que, las tierras y los litorales andaluces, ofrecen.

Jamón y chacinas ibéricas, pescados y mariscos, guisos marineros, arroces, ensaladas, carnes nacionales y frituras en Aceite de Oliva, son algunas de sus raciones para compartir o comer a la Carta.

Dorada al oloroso con habitas y jamón, Corvina a la marinera, Lenguado a la casera, Bacalao con tomate o Pescados a la sal, son varias referencias fundamentales en la carta de El Espigón.

Esencia de la mejor gastronomía de Andalucía, El Espigón abandera la cocina tradicional y auténtica andaluza.



Andalusia, universal and historic for its culture, art, land and seas, climate and the unmistakable flavour of its traditional cuisine, is an unparalleled gastronomic and tourist destination. Andalusian gastronomy is a journey through time, with no going back.

El Espigón, a restaurant with a long tradition and an unmistakable seafaring touch, is a benchmark for the culinary tradition of Andalusia; typical Andalusian dishes and recipes carefully prepared with the magnificent seasonal and market products that the Andalusian lands and coastlines have to offer.

Iberian ham and cured meats, fish and seafood, seafood stews, rice dishes, salads, national meats and fried foods in olive oil are some of the dishes to share or eat à la carte.

Dorada al oloroso with beans and ham, Corvina in marinara sauce, House style Sole, Cod with tomato or salt-baked fish are some of the main dishes on the El Espigón menu.

El Espigón, the essence of the best gastronomy in Andalusia, is the epitome of traditional and authentic Andalusian cuisine.



Restaurante El Espigón.  
C/ Bogotá, 1. 41013 Sevilla  
Telf.- 954 239 256

[www.lespigon.com](http://www.lespigon.com) · [sevilla@lespigon.com](mailto:sevilla@lespigon.com)



# Manolo Mayo



Visitar Andalucía es un viaje pleno de cultura, historia, tradición y sabor; el buen clima, la fertilidad de las tierras y litorales andaluces y, por supuesto, la rica herencia culinaria que fenicios, romanos y árabes nos legaron a través del tiempo, hacen de Andalucía uno de los mejores destinos turísticos gastronómicos. Destino ciertamente privilegiado que debemos seguir cuidando y, en lo posible, mejorarlo.

Manolo Mayo ofrece una cocina tradicional y complementada con algunos platos innovadores; carta elaborada con recetas de “nuestros abuelos” actualizadas al presente. La gastronomía de Manolo Mayo se fundamenta con productos estacionales y de cercanía, sin descartar otros nacionales; arroces de las Marismas del Guadalquivir, verduras y hortalizas de la huerta son algunos de los ingredientes con que elaboran su Arroz con perdiz o las Habitas baby con mollejas de cordero glaseadas y velo de papada ibérica con yema de huevo, entre otras como el Bacalao con tomate casé y laminado de ajos, Taco esencia del Guadalquivir o postres como la Tarta Pavlova.



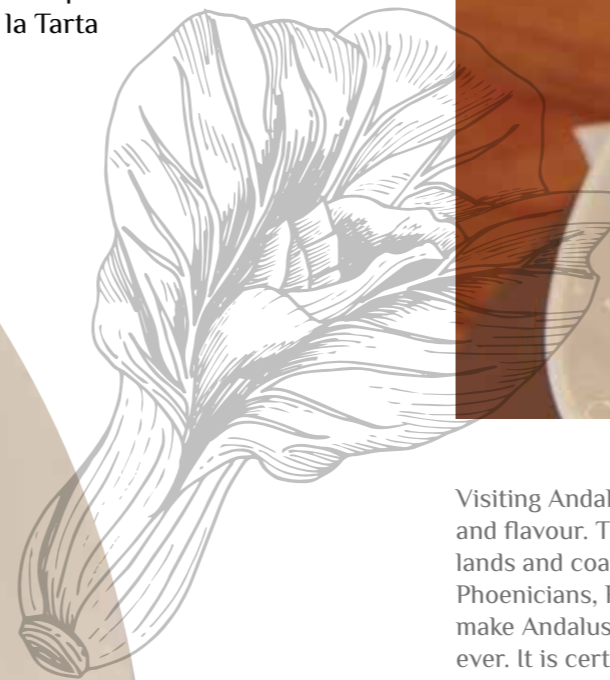
Restaurante Manolo Mayo.  
Av. de Sevilla, 29.  
41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla  
Telf.: 955 811 086 / Fax.: 955 811 152  
[www.manolomayo.com](http://www.manolomayo.com) · [restaurante@manolomayo.com](mailto:restaurante@manolomayo.com)



Visiting Andalusia is a journey of culture, history, tradition and flavour. The good climate, the fertility of the Andalusian lands and coasts and, of course, the rich culinary heritage that Phoenicians, Romans and Arabs bequeathed to us through time make Andalusia one of the best gastronomic tourist destinations ever. It is certainly a privileged destination that we must continue to look after and, if possible, improve.

Manolo Mayo offers traditional cuisine splashed with innovative dishes; a menu based on recipes handed down from “our

grandparents” updated to the present day. Manolo Mayo’s gastronomy is based on seasonal and local products, without ruling out other national ones; rice from the Marismas del Guadalquivir, pulses and garden vegetables are some of the ingredients used to make his Rice with partridge or baby broad beans with glazed lamb sweetbreads and veil of Iberian jowl with egg yolk, among others, such as Cod with puréed tomatoes and sliced garlic, Taco essence of the Guadalquivir or desserts such as Pavlova.





Andalusia enjoys excellent qualities and natural resources for gastronomy; fish and seafood from the Atlantic and Mediterranean coasts, meat and Iberian cured meats from the mountains, fruit from the countryside and the culinary legacy of previous cultures and “our grandmothers and mothers”.

Andalusia is an exceptional gastronomic destination for tourism. Sevilla Bahía offers traditional cuisine prepared with seasonal, regional and national products. The quality and flavour of these raw materials do nothing but enrich Sevilla Bahía’s gastronomic proposal.

The seafood stews, rice dishes, fish and seafood, Iberian meats and cold cuts from the Sierra de Huelva, veal from Ávila and traditional recipes such as wild asparagus with egg, potatoes with squid, cod with tomato, seafood rice or monkfish in Bilbao style that Sevilla Bahía offers on its menu, will win the loyalty of new or regular customers.



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

# Sevilla Bahía

Andalucía disfruta de unas cualidades y recursos naturales excelentes para la gastronomía; pescados y mariscos del litoral atlántico o mediterráneo, carnes e Ibéricos de la sierra, frutos de la campiña y por el legado culinario de culturas anteriores y de “nuestras abuelas y madres”, Andalucía es un excepcional destino gastronómico para el turismo.

Sevilla Bahía cuenta con una cocina tradicional elaborada con productos de temporada, comarcales y nacionales;

la calidad y sabor de estas materias primas enriquecen la propuesta gastronómica de Sevilla Bahía.

Los guisos marineros, arroces, pescados y mariscos, carnes y chacinas ibéricas de la Sierra de Huelva, ternera de Ávila y recetas tradicionales como los Espárragos trigueros con huevo, las Papas con choco, el Bacalao con tomate, el Arroz a la marinera o el Rape a la bilbaína que Sevilla Bahía ofrece en su carta, fidelizan al nuevo o asiduo cliente.



# El Refectorio

Andalucía sigue siendo uno de los destinos turísticos más apreciados por el turista nacional e internacional y especialmente preferido por los visitantes procedentes de países nórdicos, dadas las bondades de nuestro clima. El carácter amable y acogedor del pueblo andaluz y, por supuesto, una gastronomía sin estridencias y asequible para todos, son motivos para elegir Andalucía como destino.

La cocina actual, con toques innovadores o de fusión, tiene como base la gastronomía tradicional; principio esencial

que mantiene y valora todo buen cocinero, incorporando nuevas técnicas a sus conocimientos culinarios.

El Refectorio ofrece una cocina tradicional elaborada con productos estacionales del mar y de la tierra, como el bacalao, atún rojo, verduras y hortalizas, entre otros.

Bacalao fresco con cocochas al pilpil, Rojo sobre Naranja, delicioso plato con atún ahumado sobre fondo de mahonesa de salmorejo, son algunas de las sabrosas recetas que El Refectorio presenta.

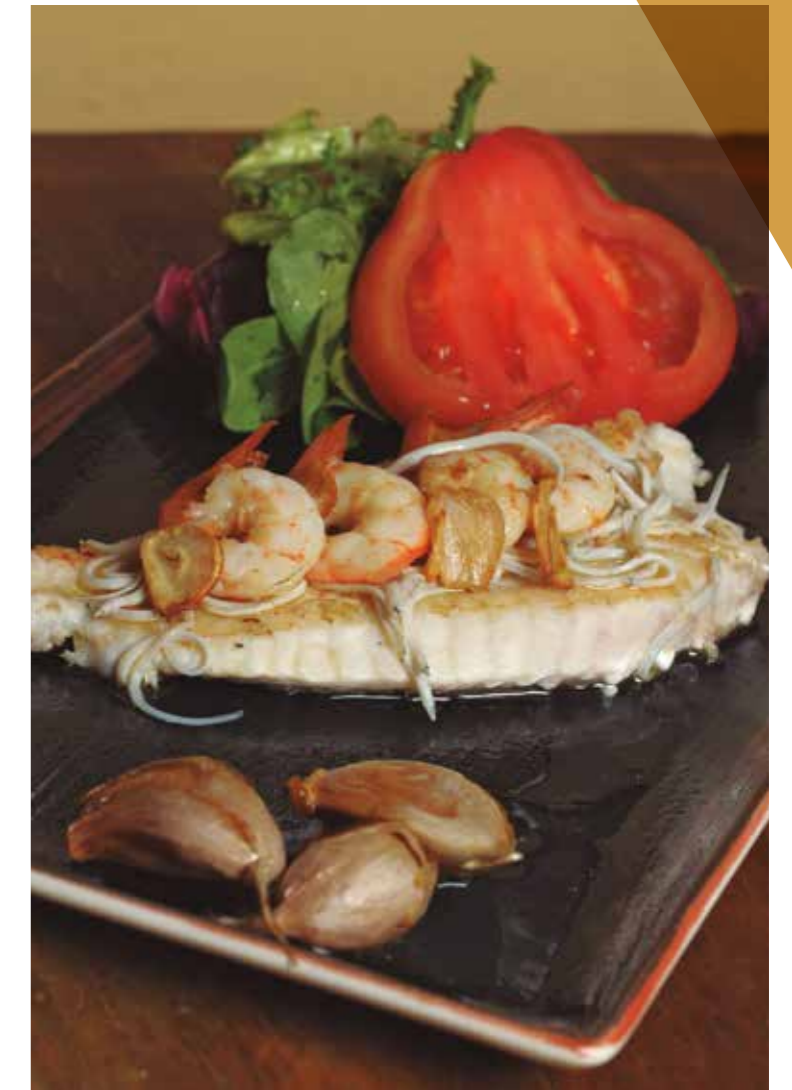


Andalusia continues to be one of the most popular tourist destinations for both national and international tourists. It is particularly popular among Nordic visitors due to the warm and sunny climate. But the friendly and welcoming character of the Andalusian people and, of course, gastronomy without fuss and affordable for everyone are also reasons to choose Andalusia as a destination.

Modern cuisine with innovative or fusion nuances based on traditional gastronomy; an essential principle maintained and valued by all good cooks but incorporating new techniques into their culinary repertoire.

El Refectorio offers traditional cuisine prepared with seasonal products from the sea and the land, such as cod, red tuna, vegetables and greens, among others.

Fresh cod with cocochas al pil-pil and Red on Orange [a delicious dish with smoked tuna on a bed of salmorejo mayonnaise] are some of the tasty recipes presented by El Refectorio.



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



- |                        |                           |                          |                  |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------|
| 1 Blanca Brisa         | 7 Venta La Duquesa        | 13 Casa Rufino           | 19 Casa Robles   |
| 2 Terraza Carmona      | 8 Ventorrillo del Chato   | 14 Restaurante Juan José | 20 El Cairo      |
| 3 El Copo              | 9 La Taberna de Almodóvar | 15 Portichuelo           | 21 El Espigón    |
| 4 Casa Bigote          | 10 Las Conchas            | 16 Támesis Jaén          | 22 Manolo Mayo   |
| 5 El Faro de Cádiz     | 11 Las Tinajas            | 17 Mesón Galego Antoxo   | 23 Sevilla Bahía |
| 6 El Faro de El Puerto | 12 Azabache               | 18 Becerrita             | 24 El Refectorio |

### Becerrita

## Tartar de atún rojo salvaje de Almadraba 60°

**Ingredientes para una ración:** 200 grs. Atún rojo salvaje de Almadraba, 10 grs. cebolleta, 1 gr. cilantro fresco.

**Para la emulsión:** 1 cl. soja, 5 cl. aceite, 1 yema de huevo, 2 cl. lima, 5 grs. sal, 1 pepinillo, 3 ó 4 alcaparras.

**Elaboración:** Cortar el atún en daditos de tamaño medio.

Preparar la emulsión con los ingredientes referenciados, una vez esté montada, mezclar con los dados de atún y dejar reposar a 2º/3º unos 30 minutos.



### Blanca Brisa

## Patatas en ajopollo

**Ingredientes:** Agua, patatas, guisantes, laurel, AOVE, cebolla, ajo, almendras, pimienta seco, pan, tomate, vino blanco, azafrán, rape, almejas, gambas, huevos y sal.

**Elaboración:** Ponemos en la olla el agua, las patatas, los guisantes y el laurel. Aparte, se fríe la cebolla junto con el ajo, almendras, el pimienta seco, el pan y el tomate, añadimos el vino blanco y lo trituramos, agregamos el agua y las patatas junto con el azafrán; cuando hierva, se le añade el pescado, las almejas y las gambas peladas y echamos los huevos. Rectificamos de sal y listo.



### Venta La Duquesa

## Habitas baby confitadas con cebolletas, ajetes y huevo

**Ingredientes:** 250 gr. de habitas sin vaina, 3 cebolletas, 2 ajetes frescos, 150 ml. aceite de oliva virgen extra, 20 ml. de oloroso, 2 huevos, una pizca de sal a gusto.

**Elaboración:** Confitar las habitas en el aceite una vez tiernas utilizar ese mismo aceite donde vamos a rehogar las cebolletas y el ajete cortados previamente en juliana, una vez rehogados añadir las habitas, la sal y el oloroso, dejar cocer hasta evaporar el alcohol y añadir los huevos dejándolos cocinados a gusto de cada persona.



### El Refectorio

## Pez San Pedro con sus gambas al ajillo

**Ingredientes:** 2 lomos de filetes de pez de San Pedro (gallo) limpios, 100 gramos de gambas peladas de tamaño pequeño, unos ajos pelados, una guindilla, aceite de oliva Virgen Extra.

**Elaboración:** Ponemos el pescado a la plancha con un poco de sal. Una vez toma color y textura lo apartamos. Seguidamente hacemos en una sartén pequeña las gambas al ajillo con una guindilla y algo de sal; lo volcamos encima del pescado hecho. Para presentarlo, puede acompañarse con alguna ensalada, alguna verdura o con un poco de arroz Basmati salvaje salteado.



La Taberna de Almodóvar

## Mazamorra

**Ingredientes:** 250 gr. de miga de pan blanco, 1 diente de ajo, 150 gr. de almendra cruda y pelada, 200 gr. de aceite de oliva extra, 8 uvas peladas y despepitadas, 4 lomos de sardinas ahumadas, 1 bote de esferificaciones negras de pescado o en su defecto huevas de lumpo, agua, la que vaya pidiendo, vinagre y sal al gusto.

**Elaboración:** En su origen era la harina de habas o el pan lo que aportaba solidez al conjunto. Hoy en día, estos se sustituyen casi en su totalidad por la almendra triturada. El orden de los ingredientes es también muy importante; después de tener hecha una masa con el pan, ajo y algunas almendras debemos incorporar el aceite al hilo. Ponemos en la batidora el pan, el ajo, la sal y el vinagre. Antes de batir regamos con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Batimos bien hasta conseguir una textura muy cremosa. Servimos en un plato hondo la crema y adornamos con las uvas y las sardinas ahumadas. Rematamos con un hilo de AOVE ¡Y a comer!



Terraza Carmona

## Ajo colorao con raya del levante almeriense

**Ingredientes:** 1 kg. de patatas, 2 pimientos rojos secos, 2 tomates maduros, ½ kg. de raya fresca, 4 dientes de ajos, 1 dl. de aceite de oliva virgen extra, una pizca de cominos, 1 cucharada de pimentón dulce, azafrán, perejil, 125 g. de harina de maíz, sal.

**Elaboración:** En una cazuela ponemos a cocer las patatas con los pimientos secos y los tomates. Cuando estén a media cocción las patatas, le añadimos los trozos de raya y lo dejamos que hierva todo unos 10 minutos más, hasta que las patatas estén tiernas.

Trituramos en la turmix con un poco de su caldo los cominos, el azafrán, los ajos, el perejil, los pimientos rojos y los tomates (ambos ya cocidos).

Mezclamos las patatas cocidas con el preparado anterior. Lo rectificamos de sal y agregamos el aceite, el pimentón, un poco de su caldo, si lo precisa y el pescado desmigado. Se mezcla todo nuevamente para dejarlo como un puré.

Para hacer los bollos: La harina de maíz se amasa con agua, un poquito de aceite y sal. Se les da la forma y el tamaño deseado y se frien en abundante aceite de oliva caliente.

**Montaje del plato:** Lo servimos acompañado de los bollos de harina de maíz fritos, colocados alrededor y decoramos el plato con tiras de pimientos asados y trocitos de raya cocida, que previamente hemos reservado.



**ALMADRABA**  
DE PETACA CHICO

*Atún de categoría*

**Exquisito, ta.**

Del lat. *exquisītus*.

1. adj. De singular y extraordinaria calidad, primor o gusto en su especie.



Tarantelo de atún rojo salvaje de almadraba



petacachico.com

PADRÓN  PETRONI

# SALVAXEMENTE

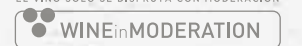
*galego*



WWW.VERMUPETRONI.COM

UN VERMÚ ELABORADO CON ALBARIÑO, "IGUALIÑO QUE NINGÚN",  
CRIADO SOBRE SUS PROPIAS LÍAS Y ORÍGENES

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



ELIGE | COMPARTE | CUIDA