

Retratos de la Cocina Andaluza

ORO





BARBADILLO

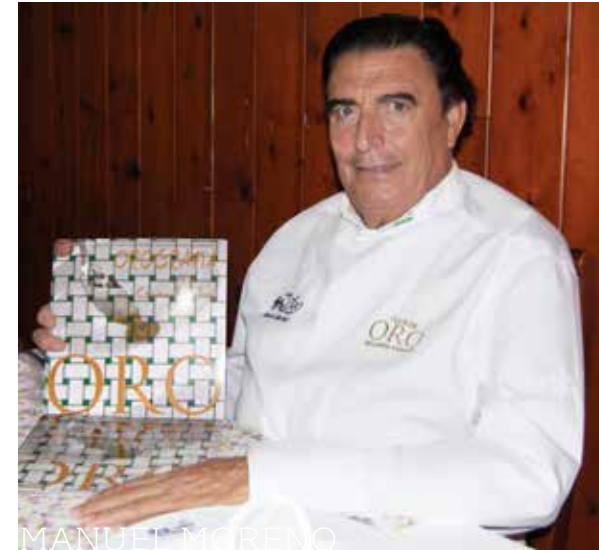
DESDE 1821

LUZ DEL SUR



elbrutdelsur.com

WINE in MODERATION Leu
el vino sólo se disfruta con Moderación



MANUEL MORENO

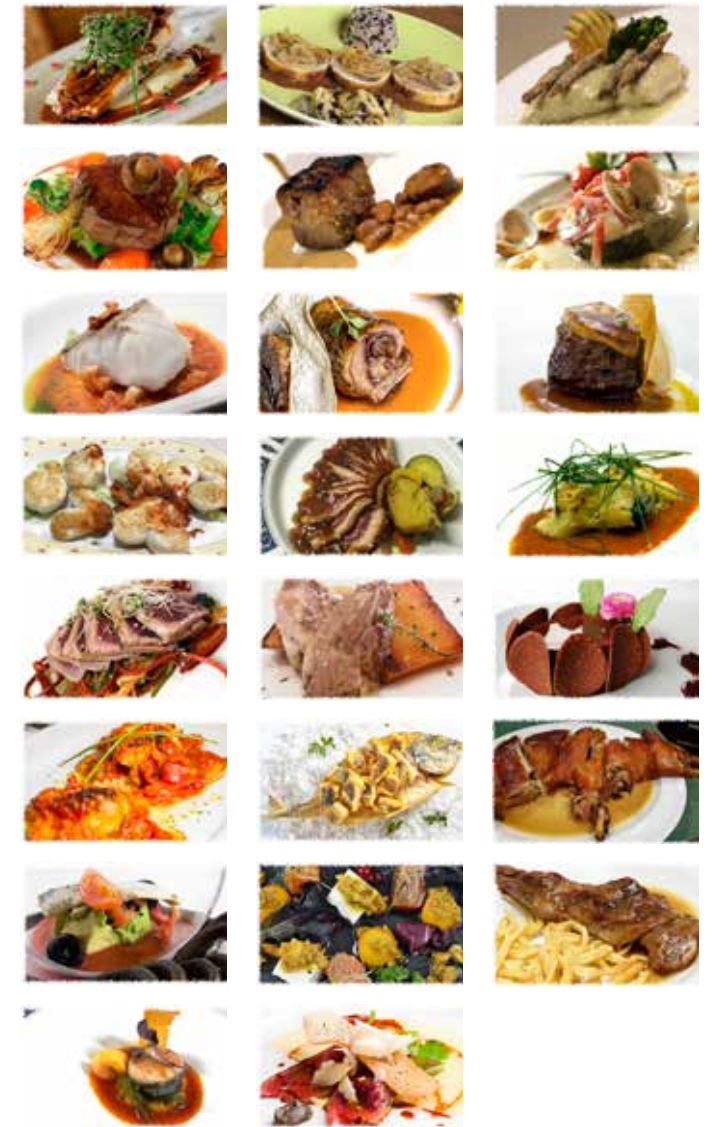
Presidente del Club de Oro de la Mesa Andaluza.

Con esta nueva edición de nuestra revista “Oro”, el Club de Oro de la Mesa Andaluza se enorgullece de nuevo en presentar la debida reseña de sus logros y empeño en el progreso de la Restauración andaluza y de la extraordinaria y variada Gastronomía de la Comunidad, que demuestra día tras día su condición de pilar fundamental y de alta calidad en el atractivo turístico de todas y cada una de nuestras ocho provincias.

By this new edition of our magazine, the Golden Club of Andalusian Restaurants proudly features an overview of its achievements and efforts in the progress of the restaurant industry and the extraordinary gastronomy of this region, which is clearly a high quality key pillar of the tourist attraction of our eight provinces.

ORO

LA REVISTA DEL
CLUB DE ORO
DE LA MESA
ANDALUZA



EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA. C/ Aniceto Saenz nº16, Puerta 7. 41003 Sevilla.

Gerencia: Juan Carlos Cervantes · gerencia@comarestaurantes.com · www.comarestaurantes.com

PRODUCE: MARTE PRODUCCIONES

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

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

staff

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 · terrazacarmona@terrazacarmona.com



Ginés Carmona and Beatriz Gallardo opened Terraza Carmona seventy years ago in Vera (Almería). Antonio Carmona Gallardo, son of Ginés y Beatriz, took over the business, and in 1980 opened a hotel with the support of his wife Manola. Presently, Ginés, José, Antonio, Beatriz, Manola, Alejandro, and Javier, the third generation of the Carmona family, manage the different departments of the establishment, where respect for tradition, quality of products and constant innovation remain its identity. Terraza Carmona has championed the cuisine of Almería, Andalusia, and the Mediterranean with world-wide recognition; endorsed by three generations of the Carmona family and seventy years of quality service.

Hace 70 años Terraza Carmona, de la mano de Ginés Carmona y Beatriz Gallardo, comenzó a atender a sus primeros clientes y amigos en la terraza de un cine de verano en la localidad almeriense de Vera. Con el paso del tiempo Antonio Carmona Gallardo, hijo de Ginés y Beatriz, se hace cargo del negocio y en 1.980 inaugura, con el apoyo de su esposa Manola, un hotel en dicha terraza.

En el presente Ginés, José, Antonio, Beatriz, Manola, Alejandro y Javier, tercera generación de la familia Carmona, dirigen los diferentes departamentos del establecimiento, donde el respeto a la tradición, la calidad de los productos y la constante innovación, siguen siendo sus señas de identidad.

La gastronomía de Terraza Carmona propone una cocina creativa, rica en sabores tradicionales heredados, atenta a las nuevas tendencias culinarias y elaborada con la mejor materia prima, estacional y de mercado.

Terraza Carmona ha abanderado la cocina almeriense, andaluza y mediterránea por medio mundo; 70 años y tres generaciones de la Familia Carmona lo avalan.



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

Manuel Moreno opened El Copo thirty-eight years ago. Presently, and with the support of his daughters Estrella, Gema, and Vanessa, Manuel continues to lead as a gastronomic reference in the Bay of Algeciras. Andalusian cuisine, the source of inspiration for Mesón El Copo, is complemented in perfect harmony with the new styles and trends of current gastronomy. Rice, seafood stews, fish, meat, vegetables from the garden, homemade desserts, and excellent market products are the real protagonists of its menu. Mesón El Copo, a pleasure for the five senses.



Manuel Moreno comenzó en la hostelería en su adolescencia; fundador y piedra angular de Mesón El Copo, inauguró este establecimiento hace ya 38 años. En el presente Manuel, de la mano de sus tres hijas, Estrella, Gema y Vanessa, sigue al timón de este buque insignia y referencia gastronómica de la Bahía de Algeciras.

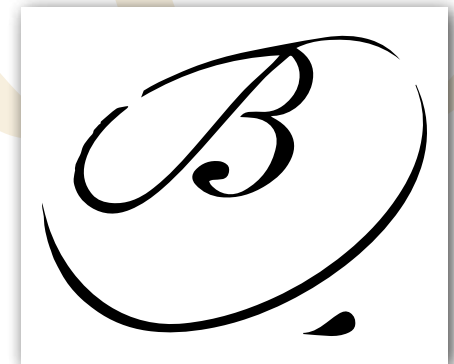
Manuel, hombre emprendedor y carismático, en su deseo de ofrecer a los comensales el mejor confort, incorporó a las instalaciones de Mesón El Copo una magnífica terraza cubierta, donde disfrutar y compartir inolvidables momentos gastronómicos.

La cocina andaluza, fuente de inspiración de Mesón El Copo, se complementa en perfecta armonía con las nuevas formas y tendencias, de la gastronomía actual; arroces, guisos marineros,

El Copo

pescados, carnes, hortalizas de la huerta, postres caseros y excelentes productos de mercado son los auténticos protagonistas de su Carta.

Mesón El Copo, un placer para los cinco sentidos.



Bodegas La Bahía.
Avenida Del Puerto, 6 Polígono Ind la Menacha, 11204 Algeciras, Cádiz
Telf.: 956 60 22 35 · 956 60 20 33





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

In 1951 Fernando Hermoso, Patriarch of the Bigote Family, opened a tavern in Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda). Fernando and Paco Bigote, the second generation, upgrade the family business in 1979 by inaugurating the first dining room. Casa Bigote currently enjoys two spacious and comfortable rooms, with excellent views of the Coto de Doñana and still maintains the original tavern. Gastronomy that faithfully respects and preserves the traditional flavors and methods of the past. Casa Bigote, the seafood cuisine of Southern Spain.



Casa Bigote

En 1.951 Fernando Hermoso, patriarca de la Familia Bigote, abre una pequeña taberna en Bajo de Guía (Sanlúcar de Barrameda), para despachar manzanilla y cumplir con la tradicional forma de cobro de los marineros, “el zafo”.

Fernando y Paco Bigote, segunda generación de la saga, deciden en 1.969 renovar el aire de la taberna, introduciendo tapas y guisos tradicionales marineros. Con el viento a favor que aporta el trabajo bien hecho, en 1.979 amplían el negocio familiar inaugurando el primer salón comedor. En la actualidad la tercera generación, Fernando en Salas y César en Cocina comandados por su padre “Fernando Bigote”, ofrecen dos salas amplias y cómodas con excelentes vistas al Coto de Doñana, manteniendo además la taberna original.

La cocina marinera de Casa Bigote se orienta por la razón de lo natural, por la ausencia de complicaciones y por el respeto a una tradición que sabe sacar el mejor partido gastronómico a las excelentes materias primas de la desembocadura del Guadalquivir, incorporando nuevas propuestas a su carta, aunque conservando fielmente los sabores y maneras de siempre. Casa Bigote, la Cocina Marinera del Sur de España.





Restaurante El Faro de Cádiz
C/ San Félix, 15. 11002 Cádiz
Telf.- 956 211 068 / Fax.- 956 212 188 · www.grupoelfaro.com · info@elfarodecadiz.com

Founded in 1964 as a simple kitchen tavern in the popular neighborhood of La Viña, and where presently three generations continue to cook faithfully to its principles, it is a tradition that has lasted more than half a century. With either of our two culinary options, you will feel at home. Whether it's sampling tapas at the bar or enjoy a dining experience in the dining room or a private room. We believe that the Andalusian cuisine must continue according to its identity, its quality raw ingredients, taking care of its natural resources, as well as offering an appropriate service.



El Faro de Cádiz

Fundado en 1.964 como taberna de cocina sencilla y local, pescados de la Bahía en fritura, guisos marineros, una cocina donde solo la mar marcaba los ritmos y lo que se cocía en sus fogones y, acomodado, en el gaditano y popular Barrio de La Viña. En el presente tres generaciones siguen cocinando con la misma ilusión, fiel a sus raíces y elaborada con productos del entorno: una tradición que dura ya más de medio siglo.

Con sus dos propuestas culinarias te sentirás como en casa: Tapear en la barra o disfrutar de una experiencia gastronómica en el comedor o salones privados.

En el Faro de Cádiz, consideran que la cocina andaluza debe seguir apostando por su identidad, materia prima y cuidar sus recursos naturales, ofreciendo un servicio acorde.





Restaurante El Faro de El Puerto

Avda. de Fuentebravía KM. 0.500. 11500 Puerto de Sta. María, Cádiz

Tel.- 956 870 952 / Fax.- 956 540 466 · www.elfarodelpuerto.com · info@elfarodelpuerto.com

Settled in the same recreational house in El Puerto de Santa María (Cádiz) that, Fernando Córdoba and his wife Ana Isabel Puerto chose, El Faro de El Puerto will shortly be celebrating 30 years since its opening in 1988. Fernando, son of Gonzalo “el del Faro” and Pepi, offers a gastronomy based on the traditional Andalusian recipes, adapted to a light and unique cuisine. Vegetables from their own garden, seafood and fish from the Bay, national meats and market products, are the protagonists and the fundamental essence of their creations.



El Faro de El Puerto

El Faro de El Puerto

Acomodado en la misma casa de recreo de El Puerto de Santa María (Cádiz) que, Fernando Córdoba y su mujer Ana Isabel Puerto eligieron, El Faro de El Puerto cumplirá en breve 30 años desde su apertura en 1.988. El proceso de transformación del inmueble no fue sencillo, pero hoy es todo un placer disfrutar de los diversos espacios, bodega, terraza, barra o de las antiguas habitaciones de la casa convertidas, actualmente, en comedores privados con diferente decoración. Fernando Córdoba, hijo de Gonzalo “el del Faro” y de Pepi, heredó de sus padres el amor por la buena cocina, sincera y tradicional; apasionado y autodidacta, propone su peculiar concepto de la gastronomía que, rica en aromas marinos, de la tierra y basada en el respeto al recetario tradicional andaluz pero, adaptada, a una cocina ligera, saludable y con personalidad; frutos y verduras de la huerta propia, mariscos y pescados de la Bahía, carnes nacionales, ibéricas o de temporada y productos de mercado, son los protagonistas y la esencia fundamental de sus creaciones.

El Faro de El Puerto, tres décadas alumbrando.





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

Built in 1780 on the isthmus between Cádiz and San Fernando, Ventorrillo del Chato contains a wealth of history and memories within its walls, such as the birth of the Tapa during a visit by the monarch Fernando VII at the beginning of the 19th century. Since 1993 the Ventorrillo has been managed by the El Faro Group, under the baton of José Manuel Córdoba. Recently, their sons Víctor and Álvaro, the third generation of the family, have joined the business. Cuisine that is nourished with the wealth of fish, meat, and vegetables from the area, Ventorrillo del Chato harmonizes traditional cuisine with avant-garde nuances.

*Ventorrillo
del Chato*

Ventorrillo del Chato

Construido en 1.780, en el istmo que une a Cádiz con la Isla de San Fernando, esconde en sus paredes de cal recuerdos e historias entre otras, como el nacimiento de la Tapa en una visita del monarca Fernando VII, durante la ocupación francesa a principios del siglo XIX. Desde 1.993 el Ventorrillo está dirigido por el Grupo El Faro, bajo la batuta de José Manuel Córdoba. Junto a él recientemente se han incorporado sus dos hijos, Víctor y Álvaro, dando así inicio a la tercera generación familiar.

Con una cocina que se nutre de la riqueza de los pescados, carnes y verduras de la zona, el Ventorrillo del Chato aúna en su propuesta gastronómica lo tradicional con matices vanguardistas, donde el producto es siempre el protagonista principal.

"Frutas y verduras de Conil"
GRUPO meldi
 DISTRIBUCION Y SERVICIOS DE ALIMENTACION
*¡¡ CALIDAD Y SERVICIO
 NUESTRA RAZON DE SER !!*
www.meldie.com





Restaurante Almudaina

Plaza Campo Santo de los Mártires, 1. 14004 Córdoba

Telf.- 957 474 342 / Fax.- 957 483 494

www.restaurantealmudaina.com · almudaina@restaurantealmudaina.com

Almudaina is the fruit of the knowledge and commitment of Edelmiro Jiménez. Opened in 1978 (Córdoba), it was in 1989 when Edelmiro took possession of the restaurant. Today his daughters are in charge of running the establishment. Almudaina Restaurant, located in a palace opposite the Alcazar de Los Reyes Cristianos and next to the Mezquita, has six rooms for its common or private use. Traditional cuisine, creative and rich in flavors. Personalized menus for groups, social or professional events, and Tapas tasting menu. Almudaina, aromas of the purest cuisine in Córdoba.



Almudaina

Restaurante Almudaina (Córdoba) es el fruto del conocimiento, pasión y empeño de Edelmiro Jiménez por seguir haciendo historia en la gastronomía cordobesa. Abierto desde 1.978 fue ya en el año 1.989 cuando Edelmiro tomó posesión del restaurante; en la actualidad sus hijas están al frente del establecimiento.

El Restaurante Almudaina, acomodado en un palacete del siglo XVI en el entorno de La Judería cordobesa, frente al Alcázar de Los Reyes Cristianos y muy próximo a La Mezquita, dispone de 6 salones con interiorismo personalizados y diferentes aforos, para su uso común o privado.

Gastronomía tradicional cordobesa fiel a las formas y costumbres heredadas que, fundamenta su propuesta culinaria, con los mejores productos de la tierra, el mar y temporada. Cocina creativa y rica en sabores. Su Carta, que cambia según la estación del año, ofrece además menús personalizados para grupos, celebraciones sociales o profesionales y un menú para degustación de Tapas.

Restaurante Almudaina, aromas de la cocina más pura cordobesa.





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

In 1962 José García Marín, founder and owner, opened the first Caballo Rojo (Red Horse) in the the Jewish quarter of Córdoba. In 1972 he moved the restaurant to a larger site near the Mezquita, preserving the foundation of its cuisine and the culinary heritage of the Romans, Muslims, Jews, and Christians. Currently, the third generation of the family is working in the different areas of the Caballo Rojo Group, ensuring continuity in the effort to serve its customers with the greatest dedication as well as facing new challenges of growth.



El Caballo Rojo

En 1.962 José García Marín, alma máter, fundador y propietario, abre el primer Caballo Rojo en el barrio de la Judería de Córdoba. Pasados diez años traslada el restaurante a una casa más amplia y cómoda, a la vera de la Mezquita cordobesa; pero lo que no cambia es el fundamento de su cocina que, permanece, fiel a la tradición y herencia culinaria de romanos, musulmanes, judíos y cristianos, elaborada con excelentes materias primas.

En la actualidad, la 3ª generación de la familia, ya está presente en los diferentes ámbitos que conforman Grupo El Caballo Rojo, asegurando la continuidad en el esfuerzo de servir a sus clientes con la mayor dedicación y, permitiendo, afrontar nuevos retos de crecimiento.



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



In the summer of 2004, Ana Martínez and Julio Francisco Martínez opened Las Conchas Restaurant. Established in Baza, province of Granada, it has 3,500 square meters arranged in various rooms, terraces and gardens; spaces designed for the convenience of clients and the organization of social or professional events. Menu based on local, Mediterranean and national cuisine, with a nod to international and current cuisine, but always faithful to the inherited culinary heritage. Las Conchas, the essence of gastronomy in the Pearl of the Altiplano of Granada: Baza.



Las Conchas

A principios del verano de 2.004 Ana Martínez y Julio Francisco Martínez, tras varios años de experiencia en la restauración, afrontaron una de las decisiones más importantes de sus vidas abriendo el Restaurante Las Conchas y, por supuesto, acertaron.

Las Conchas asentada en Baza, al noreste de la provincia de Granada, inauguró sus nuevas instalaciones en agosto de ese mismo año. En la actualidad cuenta con más de 3.500 metros cuadrados dispuestos en varios salones, terraza y jardines; espacios concebidos para la comodidad de sus clientes y la organización de eventos sociales o profesionales.

Carta fundamentada en la gastronomía local, mediterránea y nacional, con deliciosos guiños a la cocina internacional, actual y de autor, pero siempre fieles al patrimonio culinario heredado. Ana y Julio Francisco, al mando del restaurante, basan sus creaciones en carnes nacionales, pescados y mariscos de todo el litoral español, productos estacionales, verduras y frutos de la huerta; como complemento de la Carta una cuidada y selecta Bodega: tintos, blancos, rosados, olorosos, cavas, con D.O., locales y regionales.

Restaurante Las Conchas, para disfrutar de la auténtica esencia de la gastronomía en la Perla del Altiplano de Granada: Baza.



Bodegas Jabalcón

Una explosión de los sentidos

Ctra. A-4201, km. 1, Baza, 18.800

Ventas: Tel. 958.06.38.87, info@bodegasjabalcon.com
Visitas: Tel. 616.37.31.26, eliruiz@bodegasjabalcon.com



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

Established in 1971 in the center of Granada, Las Tinajas is a reference for Granada and Andalusian cuisine. José Álvarez, owner of the establishment, managed to link the restaurant with the cultural sector of the society of Granada. Las Tinajas bases its culinary proposal on the gastronomic tradition of Granada and Andalusia with an innovative touch. The menu, extensive and constantly refreshed, is complemented by different tasting menus, tapas, and an appropriate selection of wines and liqueurs of different origins and varieties.



Las Tinajas

Establecido desde 1.971 en el centro de Granada, Restaurante Las Tinajas es un referente indiscutible de la cocina granadina y andaluza. José Álvarez, propietario del establecimiento, ha conseguido vincular el restaurante al sector cultural de la sociedad granadina, que participa activamente en las jornadas gastronómicas que Las Tinajas, periódicamente, organiza.

El establecimiento está dividido en varios comedores privados y terraza de verano; su decoración a base de madera y auténticas tinajas de Colmenar de Oreja, crean un ambiente rústico, cálido y acogedor.

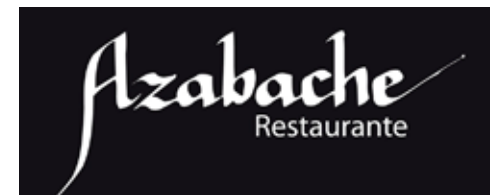
Las Tinajas fundamenta su propuesta culinaria en la tradición gastronómica granadina y andaluza, con un toque innovador que la convierten en una cocina elaborada, en la que destaca la calidad de la materia prima, haciendo especial hincapié en los de la tierra. La Carta, amplia y en constante renovación, se complementa con distintos menús de degustación, Tapas y una acertada Carta de Vinos y Licores de diferentes procedencias y variedades.

Las Tinajas, un restaurante para recordar y al que deseará volver...



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

Juan Francisco Martín emigrated to Catalonia as a young man, where he learned everything related to the hospitality industry. After several years he returns to his homeland and opens a small tapas bar in the capital of Azabache in Huelva, which, thanks to the efforts of Juan and the support of his wife Isa Martín, becomes a reference for tapas. In 2004, Azabache changes location, and converts from a bar to a restaurant. What does not change however, is its tapas bar essence and the good work of its kitchen. Azabache Restaurant: tradition and vanguard with all the flavor of the Huelva Province.



Juan Francisco Martín comenzó recogiendo los vasos vacíos en una cantina de su pueblo, Santa Bárbara de Casa, en la que su padre trabajaba; de joven emigró a Cataluña donde aprendió todo lo relacionado con el mundo de la hostelería. Tras varios años decide volver a su tierra y abrir su propio negocio en la capital onubense; Azabache comenzó como un pequeño bar de tapas pero, gracias al empeño de Juan y al esfuerzo y apoyo de Isa Martín, su mujer, se convirtió en referencia del tapeo.

En 2.004 Azabache cambia de bar a restaurante y su ubicación, estableciéndose en un espacio más amplio y facilitando así el confort de los comensales; pero no lo que no cambia es la esencia de bar de tapas y el buen hacer de su cocina.

Azabache

El Restaurante Azabache sigue fiel a sus principios, manteniendo la mejor calidad de los productos de mercado y temporada, Tapas y recetas tradicionales en su Carta, añadiendo a la vez, nuevas tendencias gastronómicas de vanguardia.

Restaurante Azabache, todo el sabor de Huelva y su Provincia.



Carnicería Romero, Mercado del Carmen, Huelva.
Mercado del Carmen. 21001 Huelva. Telf.: 959 24 67 19



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

In 1956 Don Rufino Zaiño founded Casa Rufino in Isla Cristina (Huelva), maintaining its original appearance since then. Don Rufino created what we know today as the long and narrow menu, naming it with his acuity "El Tonto". Today José Antonio Zaiño, with the support of his wife Ana and son, second and third generation of the family, run the restaurant with the same doctrine and good work that has always characterized Casa Rufino. But if there is one thing that personalizes its singular gastronomy, it would be no other than the Almadraba Red Tuna.



Casa Rufino

Don Rufino Zaiño fundó allá por 1.956 Casa Rufino en Isla Cristina (Huelva), manteniendo desde entonces su aspecto original, lo que hace de este restaurante un lugar único en España. Don Rufino anticipó en el tiempo lo que hoy conocemos por menú largo o estrecho, nombrando a este último y con agudeza "El Tonto"; concibió una carta profusa y a la vez equilibrada, donde los mariscos y pescados del litoral onubense eran los protagonistas.

En la actualidad José Antonio Zaiño, con el apoyo de su mujer Ana e hijo de ambos, segunda y tercera generación de la familia, dirigen el restaurante con la misma doctrina y buen hacer que siempre ha caracterizado a Casa Rufino, pero si

hay algo que personaliza su singular gastronomía, no es otro más que el Atún Rojo de Almadraba.

Casa Rufino, Alta Cocina a la orilla del Atlántico y no es licencia literaria.



Fábrica de conservas de Pescado y Salazones
Unión Salazonera Isleña, SA
 P. I. La Dehesa s/n. 21410 Isla Cristina (Huelva)
www.usisa.com · clientes@usisa.com · Tel.: +34 959 343 500





Restaurante Juan José
C/ Villamundaka 1. 21004 Huelva
Telf.: 959 26 38 57

Restaurante Juan José began its journey in 1976, opened by the married couple, Juan José Pérez and María Corrales; and what began forty-two years ago as a tapas bar, today is one of the gastronomic references in Huelva. At present, the brothers. Agustín and Cristóbal Pérez Corrales run the establishment. Traditional cuisine is the culinary foundation of the Restaurante Juan José; Its Tortilla de Patatas (potato omelet) is considered by gastronomic masters to be the best in Andalusia, and one of the six best in Spain.



Restaurante Juan José

El Restaurante Juan José, situado en el popular barrio onubense de Las Adoratrices, comenzó su andadura en el año 1.976, gracias a la iniciativa del matrimonio formado por Juan José Pérez y María Corrales; lo que empezó hace ya 42 años como un bar de tapas, de apenas 25 mtrs. cuadrados, hoy en día es una de las referencias gastronómicas de Huelva.

Con el paso del tiempo Agustín y Cristóbal Pérez Corrales, segunda generación de la saga, tomaron poco a poco las riendas del negocio familiar; en la actualidad ambos hermanos continúan al frente del Restaurante Juan José, pero siempre conservando fielmente la base que crearon sus padres. La cocina tradicional de Huelva es el fundamento culinario del Restaurante Juan José; Carta rica, contundente y estacional, ofrece pescados y mariscos de la costa, chacinas y carnes ibéricas, guisos tradicionales marineros y de la tierra, postres caseros, todo ello acompañado por una acertada bodega con más de 130 referencias vinícolas nacionales e internacionales, pero siempre destacando la denominación de origen Condado de Huelva.

La gastronomía del Restaurante Juan José es singular pero, si hay algo que le caracteriza es su Tortilla de Patatas, considerada por los maestros gastronómicos como la mejor de Andalucía y una de las 6 mejores de España.

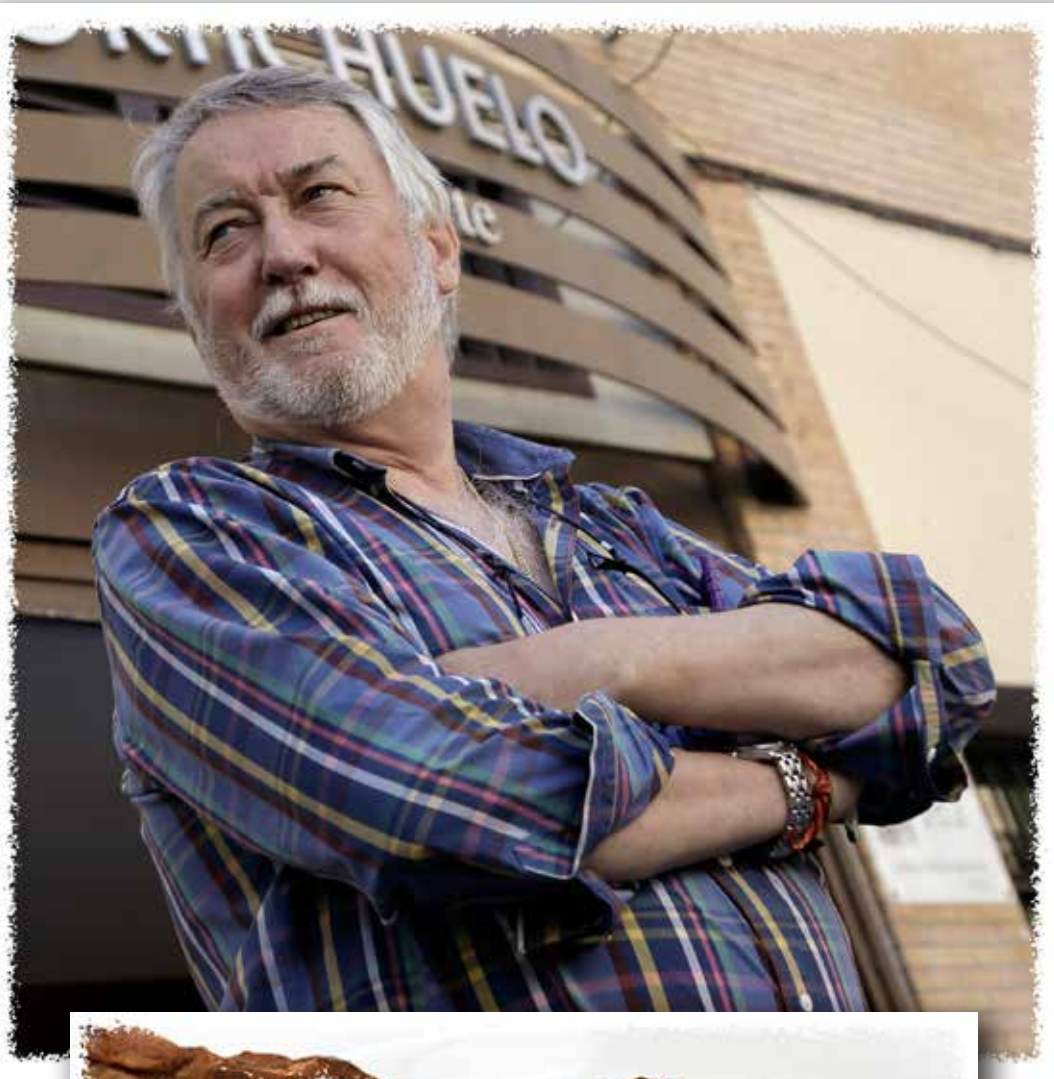
Restaurante Juan José, la Cocina Tradicional de Huelva.



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

Manuel Gómez started in the hospitality business in 1985 in Alosno, his hometown, where he opened Portichuelo. Over time he moved the restaurant to Huelva and after eleven years of good cooking, he established Portichuelo in its current location, where it offers one of the best terraces in the city.

Its cuisine is based on the best market products made, and is faithful to the traditional culinary ways of Andévalo and Huelva. Portichuelo guarantees to be, in the present and in the future, quality Huelva gastronomy with unique raw ingredients.



Portichuelo

Manuel Gómez comenzó en el gremio hostelero en 1.985, como propietario de dos bares en su Alosno natal. Emprendedor y activo, decidió abrir un restaurante al lado de la carretera y llamarlo Portichuelo, el antiguo nombre de Alosno.

Con el paso del tiempo traslada el negocio a Huelva, cambiando, un par de veces, de lugar. Tras once años de buena cocina establece Portichuelo en su ubicación actual, donde ofrece una de las mejores terrazas de la ciudad.

Su cocina se basa en los mejores productos de mercado elaborados, fielmente, con las maneras tradicionales culinarias del Andévalo y Huelva.

Portichuelo apuesta, en el presente y en el futuro, por la gastronomía onubense y por la singularidad de sus materias primas.



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





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

In 1977, José María Rodríguez Sánchez opened La Toja in La Carolina. A temple of good food in the province of Jaén and parent company of the La Toja Group, currently the Restaurant La Toja offers a contemporary view of Andalusian gastronomy, where tradition and avant-garde come together in a natural way; Creative cuisine made with excellent raw ingredients, always attentive to new trends and ways to apply them. The restaurant has recently been completely renovated and divided into several spaces and ambiances.

Restaurante La Toja, enclavado en La Carolina y rodeado por la Sierra Morena jiennense, es la recompensa al empeño y esfuerzo de un emprendedor: José María Rodríguez Sánchez. Gallego de nacimiento y andaluz de adopción, abrió en 1.977 las puertas de este establecimiento, que, hoy en día, se ha erigido como un auténtico templo del buen comer en la provincia de Jaén y matriz del Grupo La Toja, dedicado al sector gastronómico en todas sus vertientes. José María, con el apoyo de su familia, ha conseguido que este grupo sea una referencia de la restauración.

El Restaurante La Toja, completamente renovado en el presente y dividido en varios espacios y ambientes, ofrece un punto de vista renovado de la gastronomía andaluza, donde tradición y vanguardia confluyen de forma natural; cocina creativa elaborada con excelentes materias primas, siempre atenta a las nuevas tendencias y formas de aplicarlas.

La Toja, empresa familiar dedicada a la restauración desde 1.976.





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

In 1988 the married couple Paco and Emilia opened a tapas bar in Jaén; and in 1999 Francisco Navarro, the second generation, laid the foundations of the Támesis London Restaurant. A few years later, he enlarged the restaurant's facilities adding the annex, and reformed it with new decor. Francisco and Gabriela Ocraim, head chef, propose a sensory journey full of flavors and aromas, where virgin olive oil and seasonal products are the protagonists. Thames London Restaurant, a very particular concept of author's cuisine.



Támesis London

Londres refleja en el Támesis sus mil caras, y día tras día las renueva mezclando sabiduría, tradición y vanguardia, un marco incomparable que le ha servido de inspiración para ofrecer a sus comensales un concepto muy personal de cocina de autor. Támesis London cumple 30 años del nacimiento desde lo que fue en su día el Bar Támesis, de la mano de Paco y Emilia.

En 1999, Paco Navarro hijo toma las riendas del bar y comienza a darle un nuevo enfoque.

En 2013, conoce a Gabriela Ocraim y comienzan un proyecto común en lo personal y profesional. A fecha de hoy, han conseguido llegar a ser uno de los restaurantes referentes de la provincia de Jaén, obteniendo reconocimientos por su cocina y buen hacer con el AOVE.

Destaca el noble trato dado a las distintas variedades de AOVE, denotándose el estudio de sus características organolépticas a la hora de elaborar sus platos, consiguiendo de este modo, un perfecto maridaje en sus elaboraciones.

Restaurante Támesis trabaja una cocina de producto y temporada, buscando siempre el equilibrio entre los platos de toda la vida y los de nueva creación, intentando superarse cada día más, para consolidar una cocina de altos vuelos.

Este año celebran su 30 Aniversario con la ampliación de sus instalaciones y la mirada puesta en la consecución de objetivos importantes.





Restaurante Santiago.

Av. Duque de Ahumada, 5. 29602 Marbella (Málaga)

www.restaurantesantiago.com · reservas@restaurantesantiago.com

Santiago Domínguez, owner and founder of Restaurante Santiago, is an icon of Spanish cuisine. The establishment opened half a century ago, an authority for restaurants in Marbella, and is located on the seafront of Marbella and has different spaces, rooms, a bar, and terrace. Mediterranean cuisine and flavors where tradition and innovation complement each other thanks to the knowledge and creativity of Santiago. Restaurante Santiago, the culinary expertise of Santiago Domínguez.



Santiago

Santiago Domínguez, propietario, fundador y alma mater del Restaurante Santiago, es un icono de la restauración española; galardonado con innumerables reconocimientos y condecoraciones nacionales e internacionales, es una referencia imprescindible en la gastronomía. El Restaurante Santiago, fundado hace ya medio siglo y decano de los restaurantes de Marbella, se encuentra acomodado en el paseo marítimo marbellí y cuenta con diferentes espacios, salas, barra y terraza.

Carnes nacionales, pescados y mariscos de todo el litoral español, guisos, sopas frías y mucho más adornan su Carta; sabores mediterráneos donde la tradición e innovación conviven y se complementan perfectamente gracias al conocimiento, maestría y creatividad de Santiago.

Restaurante Santiago, una elección excelente para los paladares más exigentes gracias al embajador de la maestría culinaria: Santiago Domínguez.





Restaurante Becerrita.

C/ Recaredo, 9 (Puerta Carmona). 41003 Sevilla

Telf.- 954 412 057 · www.restaurantebecerrita.com · restaurante@becerrita.com

In 1988, Becerrita was opened on the premises which had been occupied by The Picacho Tavern, also owned by Enrique Becerra Reyes, who began his professional career in the 1940's at Becerra. Over the last thirty years there have been numerous transformations to the premises to reach its current configuration, including its busy tapas bar and private dining rooms.

Jesús María Becerra, current owner, aimed from the start for excellence in cuisine and service. First-rate raw ingredients and an excellent staff that can make the client feel at home.



Becerrita

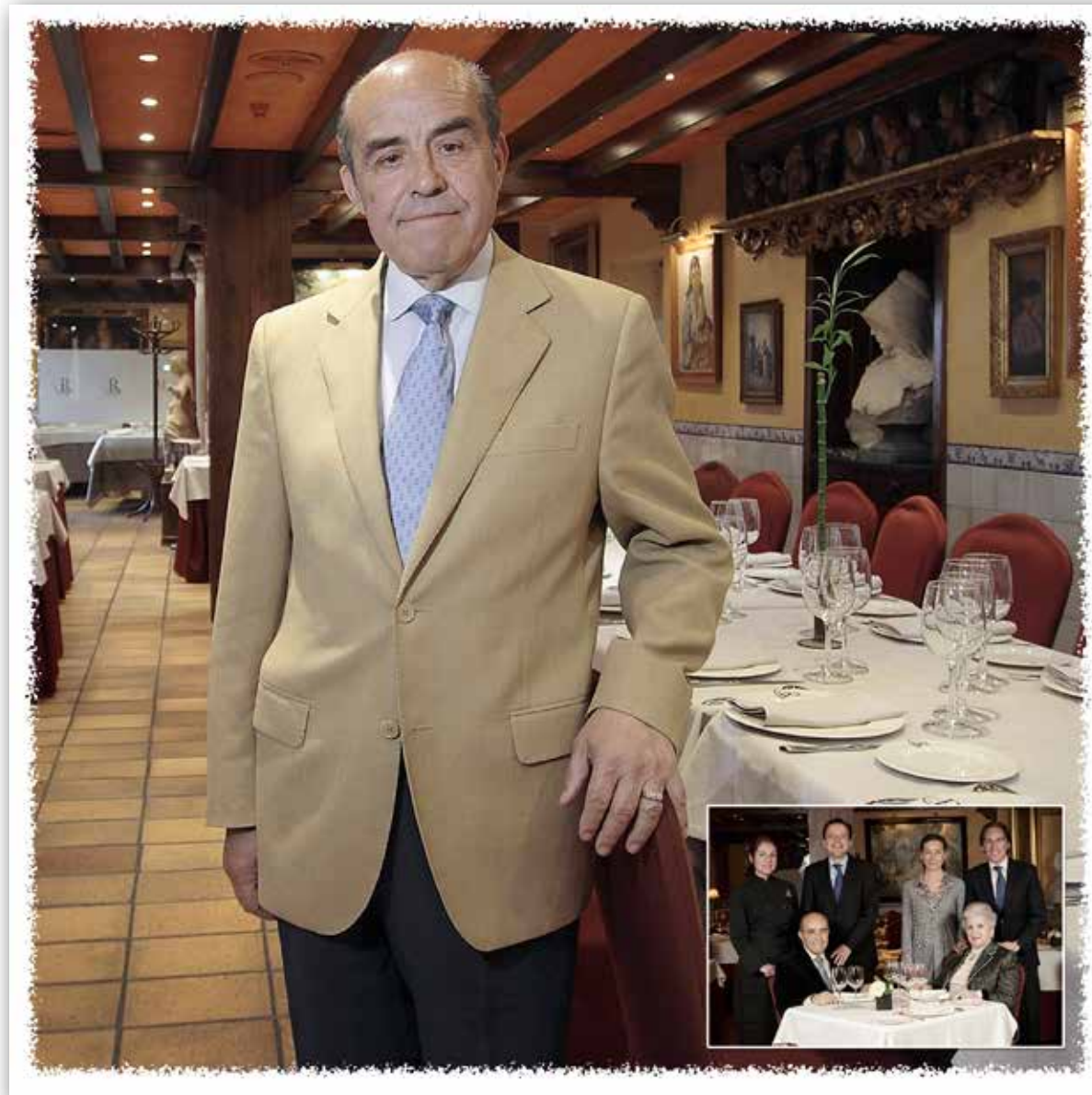
En 1.988 se inaugura Becerrita en el local que ocupaba la Taberna El Picacho, también propiedad de Enrique Becerra Reyes, patriarca de la familia, quien comenzó su andadura profesional en los años 40 en casa Becerra, a pocos metros del actual Becerrita. Muchas han sido las transformaciones que ha sufrido el local en estos 30 años de andadura hasta llegar a la actual configuración, con su concurrida barra de tapas y los comedores privados de diferentes capacidades.

Jesús María Becerra, actual propietario, apostó desde sus inicios por la filosofía de excelencia en la gastronomía y en el servicio. Materias primas de primer nivel seleccionadas en origen y un equipo humano que es capaz de hacer sentirse al cliente como en su propia casa.

La evolución de este restaurante ubicado en la ronda histórica de la ciudad, en la Puerta de Carmona, no solo ha sido en el terreno gastronómico, el marketing ha estado presente en lugar preferente dentro de la gestión de la empresa. La creación de planes y experiencias Becerrita son constantes, todas ellas comunicadas eficientemente a través de las nuevas tecnologías, las cuales le aportan al cliente esa chispa de novedad que genera el deseo de vivir Becerrita.

Becerrita, siempre dejando huella...





Restaurante Casa Robles.

C/ Álvarez Quintero, 58. 41004 Sevilla

Tel.- 954 563 272 - 954 213 150 / Fax.- 954 564 479 · www.roblesrestaurantes.com · info@roblesrestaurantes.com

In the middle of the 1930´s, Pedro Robles and Laura Pérez, parents of Juan Robles, opened a tavern in Seville. In 1954 Juan Robles and his father moved the business closer to the Cathedral of Seville, creating what we know today as Casa Robles. Juan, with the support of his wife Francisquita, enhanced the culinary offerings of the tavern, converting it into a gastronomic reference in Andalusia. Presently, Laura and Pedro Robles, the third generation, continue to enrich and innovate the kitchen at Casa Robles, with the surety of more than 80 years of quality experience.



Casa Robles

No es fácil sintetizar en pocas frases la historia de Casa Robles, dada la multitud de acontecimientos que adornan su cronología; a mediados de los años 30 del pasado siglo Pedro Robles y Laura Pérez, padres de Juan Robles, deciden abrir en el sevillano barrio de la Puerta Osario, una taberna ofreciendo los vinos y aguardientes de Villalba del Alcor (Huelva).

En 1.954 Juan Robles y su padre trasladan el negocio familiar a escasos metros de la catedral hispalense, iniciando así el emblema definitivo de lo que hoy, conocemos, como Casa Robles. Juan Robles, con el apoyo de su esposa Francisquita, ampliaron y mejoraron la propuesta culinaria de la taberna, convirtiéndola en referencia gastronómica de Andalucía.

En el presente Laura y Pedro Robles, 3ª generación de la familia Robles, permanecen fieles al legado, maneras y costumbres heredados, enriqueciendo e innovando la cocina de Casa Robles. Casa Robles, con el aval de más de 80 años de buen hacer.



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

In 1985 siblings Ana María and Miguel Ángel Moro Lara, inaugurated El Espigón, their first establishment; in 1995 they opened their second restaurant in Madrid, of the same name and culinary principles. In 2017 they began a new gastronomic experience in Seville: El Espigón Centro; today Miguel Ángel Moro, with the support of his sons Miguel Ángel and Antonio Manuel, runs El Espigón. El Espigón was established in a manor house of the 1929 Ibero-American Exposition in the El Porvenir neighborhood, and its interior is adorned with marine decor where you can feel the Bonanza breeze.



El Espigón

En 1.985 los hermanos Ana María y Miguel Ángel Moro Lara, inauguraron El Espigón, 1er. establecimiento de esta familia de hosteleros que, en 1.995, llevaron la esencia andaluza a Madrid abriendo su 2do. restaurante de mismo nombre, maneras y principios culinarios.

En 2.017 iniciaron una nueva experiencia gastronómica en Sevilla: El Espigón Centro; en el presente Miguel Ángel Moro, con el apoyo de sus hijos Miguel Ángel y Antonio Manuel, dirige El Espigón.

El Espigón, 33 años como referencia gastronómica de Andalucía, se encuentra en el sevillano barrio de El Porvenir; acomodado en una casa señorial edificada para la Exposición Iberoamericana de 1.929, adorna su interior con detalles marinos donde podrá sentir la brisa de Bonanza.

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

El Espigón, todo un clásico del buen comer.



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

D. Manuel Mayo opened a roadside restaurant in 1963 on the outskirts of Los Palacios and Villafranca (Seville). In 1985 his children, Curro and Fernando, took charge of the family business with the help of María de los Ángeles and Loli, their respective wives, as heads of the kitchen. Manolo Mayo Restaurant bases its gastronomy with products from the land and the sea, which adorn and flavor both popular recipes and recipes of their own that will surprise you with their presentation and elaboration. Cuisine where tradition and new culinary trends complement each other perfectly.



Manolo Mayo

La familia Mayo Cabrera abrió, en 1.963, una venta de carretera a las afueras de Los Palacios y Villafranca (Sevilla), que tomó el nombre de su fundador D. Manuel Mayo. En el año 1.985 los hijos de D. Manuel, Curro y Fernando, se hacen cargo del negocio familiar con la ayuda de María de los Ángeles y Loli, sus respectivas esposas, como jefas de cocina.

En la actualidad y gracias al buen trabajo realizado, Manolo Mayo es una empresa referencia de la restauración que ofrece una amplia gama de servicios: nuevas instalaciones y espacios del restaurante, hotel con 45 habitaciones renovadas, catering y finca para la celebración de eventos sociales o profesionales y un centro de formación. El Restaurante Manolo Mayo, con el privilegio que le aporta su particular enclave a las puertas de Las Marismas del Guadalquivir, fundamenta

su gastronomía con productos de la tierra y el mar, que adornan y condimentan recetas populares y propias que sorprenden por presentación y elaboración. Cocina donde la tradición y las nuevas tendencias culinarias se complementan perfectamente.

Restaurante Manolo Mayo, al amor de la lumbre...



C/ Diego Llorente 68.
 41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla
 info@hermanosgavira.com. Telf.: 955 811 771 - 659 440 829





Restaurante Sevilla Bahía.

C/ Concejal Francisco Ballesteros, 4. 41018 Sevilla

Telf.- 954 580 119 · www.hosteriasalas.com · info@hosteriasalas.com

Restaurante Sevilla Bahía, opened in 1999 in the Sevillian neighborhood of Nervión and run by Antonio Salas, is located opposite the Santa Justa station and only ten minutes from the San Pablo airport. It has several spaces, rooms, and private rooms to celebrate events. Andalusian cuisine with marine and traditional flavors, its extensive menu proposes appetizers and salads to share, rice, scrambled eggs, fish and seafood, national meats and artisan desserts; recipes and culinary creations in perfect pairing with a careful and accurate wine selection.



Sevilla Bahía

Abierto desde 1.999 en el sevillano barrio de Nervión, nuevo distrito comercial y neurálgico de Sevilla, Restaurante Sevilla Bahía es el tercer establecimiento de Hostería Salas; Juan Luis Salas Martínez, patriarca de la Familia Salas, inauguró en 1.977 el restaurante El Cairo y posteriormente incorporó al negocio familiar el Asador Salas (1.996).

El Restaurante Sevilla Bahía, dirigido por Antonio Salas, está situado frente a la estación de Santa Justa y a tan sólo 10 minutos del aeropuerto de San Pablo, dispone de varios espacios, ambientes y salones privados para celebrar cualquier evento social o profesional y disfrutar de su gastronomía.

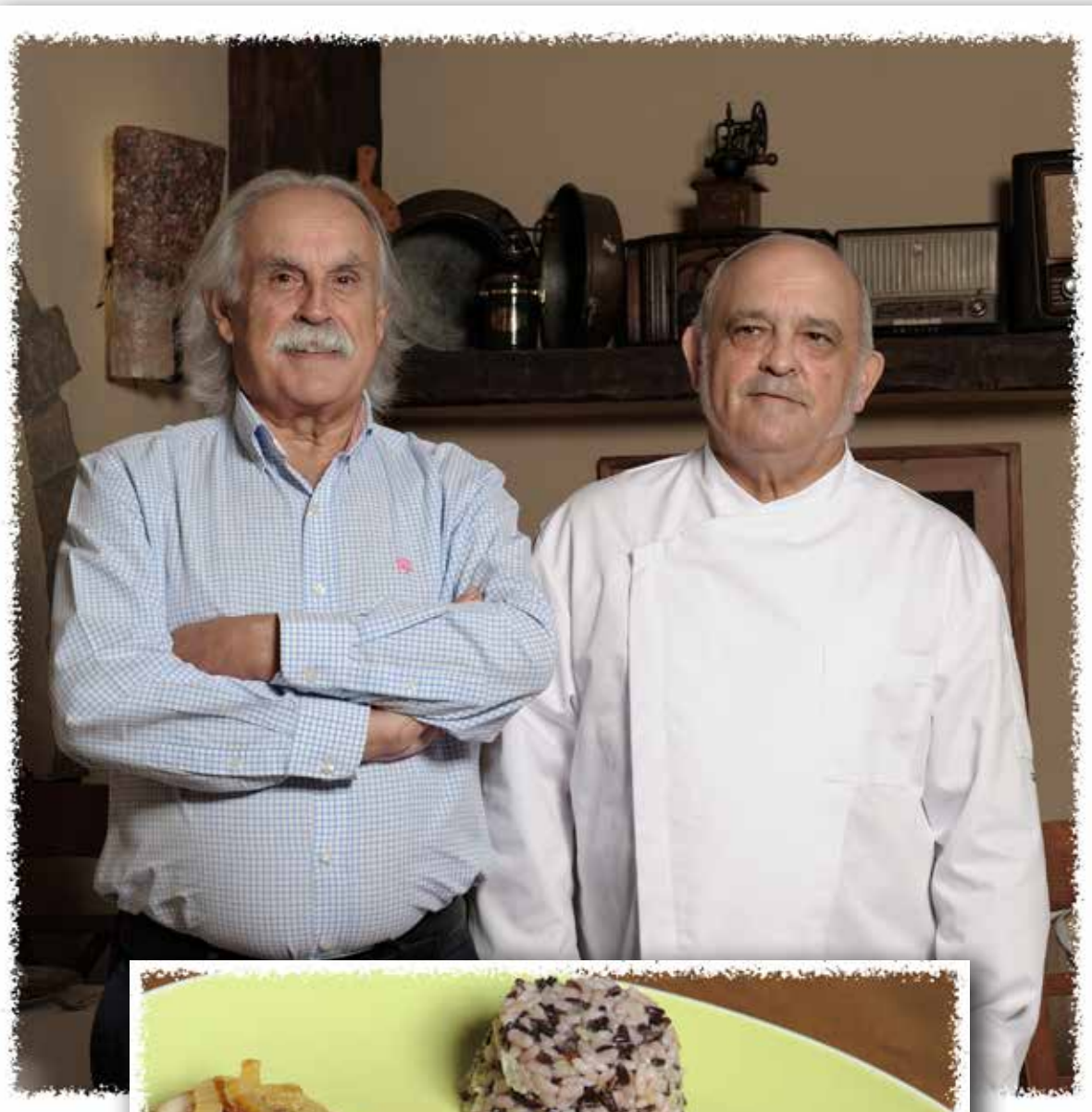
Cocina andaluza de aromas marineros y tradicionales, su extensa Carta propone entrantes y ensaladas para compartir, arroces, revueltos, pescados y mariscos, carnes nacionales y postres artesanos; recetas y creaciones culinarias en perfecto maridaje con una cuidada y acertada bodega.

Sevilla Bahía, la Cocina de Andalucía.



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

Brothers José María and Rafael opened a small restaurant in Ceuta 25 years ago: El Refectorio. In 2000 they inaugurated the new Refectorio, a larger establishment divided into several rooms and terraces. José María and Rafael have made El Refectorio a reference in local and Andalusian gastronomy. Its Mediterranean, Andalusian, and market cuisine is prepared with sincerity, and boasts a rich and extensive menu based on fish and seafood, starters, stews, national meats, and homemade desserts, perfectly paired with a selection of 250 wines.



El Refectorio

Los hermanos José María y Rafael, con amplio recorrido y conocimientos sobre la restauración, decidieron abrir, hace 25 años, un pequeño restaurante en Ceuta: El Refectorio. En esos primeros años se hacen con un buen nombre en la hostelería local y una inmejorable base de experiencia. Con este buen bagaje inauguran en el 2.000 el nuevo Refectorio, más amplio, cómodo y dividido en varios salones y terrazas.

José María y Rafael, a pesar de las circunstancias de abastecimiento que impone el aislamiento geográfico, han logrado que El Refectorio sea una referencia en la gastronomía local y andaluza. Su cocina mediterránea, andaluza, de mercado y ela-

borada con sinceridad, presenta una rica y extensa Carta basada en pescados y mariscos, entrantes, guisos, carnes nacionales y postres caseros, perfectamente maridados con 250 referencias de vinos.

El Refectorio, donde confluyen Atlántico, Mediterráneo, África y Europa.



El trabajo de una familia

Polígono Industrial I.2 GUIJUELO, 37770 (SALAMANCA)
Tlf. (+34) 923 580 190
www.aljomar.es · jamon.es@aljomar.es



RAZA, BELLOTA Y CURACIÓN



LAZO: EL SABOR DEL JAMÓN

RAZA IBÉRICA DE CERDOS ASILVESTRADOS Y SEMISALVAJES, ALIMENTADOS POR BELLotas PROCEDENTES DE PRIVILEGIADOS BOSQUES DE ENCINAS.

JAMONES CURADOS LENTAMENTE AL AMPARO DE UNA CLIMATOLOGÍA ÚNICA Y EXCEPCIONAL.

LAZO, PURO IBÉRICO DE BELLOTA.
CONCENTRACIÓN EMBRIAGADORA DE AROMAS...
...INIGUALABLE.



959 131 560. Avda de Portugal, 6, 21230 Cortegana. Huelva.
www.jamoneslazo.es



En Sierra de Jabugo ofrecemos los mejores jamones ibéricos de máxima calidad. Trabajamos cada día para hacer honor a la tradición de nuestra tierra, poniendo todo el esmero en nuestros productos ibéricos.

C/ Román Talero nº 14,
21360 - El Repilado (Jabugo) - HUELVA
959 122 885 (pedidos y atención comercial)
Fax: 959 122 654
pedidos@sierradejabugo.com
www.sierradejabugo.com



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre



ELYSSIA
de
Freixenet



Ruavieja

Tenemos *que* vernos más

