

ORO

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA | N°1. IV ÉPOCA | EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION

REPORTAJE

EL GUADALQUIVIR,

un Río de Sabor

noticias *del Club de Oro de la Mesa Andaluza*

El Club de Oro de la Mesa Andaluza (COMA, en adelante), en su constante implicación por la promoción y difusión de los valores gastronómicos y etnográficos de Andalucía, convoca asambleas periódicas entre sus socios para definir las líneas de trabajo del Club y, como actividades paralelas y complementarias, otorgar reconocimientos a Patrocinadores, organismos oficiales y la organización de Jornadas Gastronómicas en los establecimientos asociados, que ejercen de anfitriones. En otoño de 2.011 tuvo lugar, en Sanlúcar de Barrameda, la asamblea del COMA, en la que, organizada y coordinada por la Familia Hermoso (Casa Bigote), se desarrollaron encuentros, visitas y entrega de reconocimientos (insignia de oro a Bodegas Barbadillo, en la persona de D. Claudio Araño, director comercial de la bodega y placa de agradecimiento a D. Antonio Reyes, delegado de Turismo del Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda).



The Golden Club of Andalusian Restaurants (Spanish acronym COMA from now on) for its ongoing involvement in promoting and disseminating the gastronomic and ethnographic values of Andalusia, convokes regular meetings of its members in order to define the lines of work of the Club and -as parallel and complementary activities- to grant acknowledgements to sponsors and agencies, as well as to organize gastronomic conferences in associated establishments as hosts of the event.

In autumn 2011 took place the general assembly of the COMA in Sanlúcar de Barrameda, organized and coordinated by the Familia Hermoso (Casa Bigote), with meetings, visits and ceremony of acknowledgements: the Golden Insignia of the Club was given to Bodegas Barbadillo represented by Mr Claudio Araño, commercial manager of the Winery and a Plaque of acknowledgement was also given to Mr Antonio Reyes, delegate of City Tourism board of the municipality of Sanlúcar de Barrameda.



En la primera quincena de marzo de 2.012 y a lo largo de 3 días, se realizaron jornadas gastronómicas y asamblea en el restaurante Terraza Carmona, Vera (Almería); la agenda de actividades del COMA se complementó con la visita de los socios a la Estación Experimental de la Fundación Cajamar (El Ejido), centro tecnológico de la moderna agricultura protegida y el desarrollo sostenible, que destaca en su trayectoria, de casi cuarenta años, por el carácter aplicado de sus proyectos de investigación y por su dedicación a la transferencia de conocimiento con el sector agroalimentario; como colofón a estos 3 días de eventos del COMA, durante la cena en la bodega del restaurante Terraza Carmona, el club agradeció a D. José Carmelo Jorge Blanco, alcalde de Vera, su disposición en la ayuda al sector de la restauración.

In the first half of March 2012 and over 3 days, in Terraza Carmona restaurant (Vera, Almería), were held gastronomic conferences and an assembly. The schedule of activities of the COMA was complemented with a visit of the members to the Experimental Station of the Fundación Cajamar (El Ejido), a technological center for the modern protected agriculture and sustainable development with an outstanding history of nearly 40 years, by the applied nature of its research projects and commitment to knowledge transfer to food industry. As a culmination of these 3 days of events and during the dinner at the cellar-bodega of the Terraza Carmona restaurant, the Club thanked to Mr Carmelo Jorge Blanco, mayor of Vera, his excellent disposition to assist the restaurant industry.



Desde el pasado 3 de junio y hasta el 6 de dicho mes, restaurante El Copo, miembro asociado al COMA, acogió y organizó el XXXIX Capítulo de Restaurantes de la Buena Mesa, asociación a la que a su vez pertenecen la mayoría de los socios del COMA; casi 300 profesionales de los más destacados restaurantes de España, pudieron disfrutar, durante el evento culinario, de ponencias, visitas, intercambios profesionales, degustación de productos y recetas autóctonas, apoyados por la disposición y el buen hacer de Manuel Moreno y su familia.

From June 3 until 6 of this month, El Copo restaurant, associated member of the COMA, hosted and organized the 39th Chapter of Fine Dining Restaurants (Restaurantes de la Buena Mesa), association to which belong most members of the COMA. Nearly 300 professionals from the best restaurants in Spain enjoyed presentations, visits, professional exchanges, tasting products and native recipes... during the culinary event supported by the willingness and expertise of Manuel Moreno and his family.



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.

sumario

- 2 NOTICIAS DEL CLUB DE ORO.
- 4 EL CLUB DE ORO. ENTREVISTA MANOLO MORENO, Presidente del Club.
- 6 REPORTAJE EL GUADALQUIVIR, UN RÍO DE SABOR.
- 10 REPORTAJES RESTAURANTES DE CAZORLA, CÓRDOBA, SEVILLA, Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA.
- 26 REPORTAJE BODEGAS BARBADILLO.
- 29 RECETAS
- 33 LISTADO SOCIOS DEL CLUB DE ORO.



EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA
PRODUCE: MARTE PRODUCCIONES

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

DIRECCIÓN: Mónica Trujillano · FOTOGRAFÍA Y COORDINACIÓN: Juan Flores
DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Armando Jiménez · REDACCIÓN: Eduardo López / Manuel Rodríguez · TRADUCCIÓN: Eduardo López
IMPRIIME: Escandón Impresores

staff



EL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

MANUEL MORENO, *Presidente del COMA.*

Desde sus propios inicios hace ya 25 años, una iniciativa como la del Club de Oro de la Mesa Andaluza estaba destinada a ser un referente de solidez y prestigio en el sector, dentro y fuera de nuestra Comunidad Autónoma. Y sin duda lo es.

Básicamente, se trata de una Asociación formada libremente por establecimientos de hostelería de todas las provincias andaluzas, de calidad y prestigio contrastados y clara vocación, trayectoria y compromiso en cuanto a la gastronomía andaluza y a la difusión y puesta en valor de sus magníficos y variados productos. Sus miembros son elegidos tras la oportuna petición al Club y la visita de una comisión que evalúa su nivel de calidad y servicio en cuanto a sus instalaciones y a su cocina.

Sus numerosas actividades se centran en acciones para impulsar en España la auténtica gastronomía de Andalucía, reflejo del buen hacer de nuestros profesionales de todo rango y de un extraordinario legado cultural, único en su género en Europa. La gastronomía más completa y variada del país, sin discusión alguna, así como uno de los pilares de mayor relevancia en cuanto al atractivo turístico de nuestra Comunidad.

El Club de Oro de la Mesa Andaluza (COMA), promueve como elementos necesarios para la consecución de sus fines el estudio, investigación y perfeccionamiento técnico, tanto en lo referente a las materias primas como a los usos y maneras, de modo a servir de referencia y establecer unos claros niveles de excelencia en todos los ámbitos: potenciación de productos (especialmente los ecológicos, de hecho el Club está adherido al RAPE, restaurantes andaluces con productos ecológicos) y la siempre necesaria renovación de los propios restaurantes, entre otros.

El COMA fomenta reuniones regulares de trabajo para poner en común conocimientos y experiencias y colabora oportunamente con las administraciones públicas en los asuntos de interés relativos a la gastronomía; manteniendo acuerdos y contacto con diversas asociaciones, como la de Jóvenes Restauradores de Europa, Eurotoques, Escuela de Hostelería de Toledo, etc.

La revista del Club, "Oro", además de publicitar logros, experiencias y proyectos, constituye el punto de unión imprescindible para todos los miembros.

Una entidad de esta envergadura y repercusión, requiere la figura de un presidente con un impecable nivel de representatividad y gestión, una personalidad clara, dialogante y cercano a todos y con unos conociemien-

tos y experiencia más que notables y unánimemente apreciado en el sector de la restauración. Si a todo esto, como en el caso del presidente actual, le añadimos un cariño, un conocimiento y un amor profundo y entusiasta por las costumbres, por la cocina, por los soberbios productos de la región y por la gente misma de su tierra, obtenemos ya un retrato aproximado de Manuel Moreno.

Restaurador vocacional y experimentado -su establecimiento es el muy conocido y apreciado restaurante El Copo, en Palmones, comarca del Campo de Gibraltar, en Cádiz- Manuel Moreno es, a grandes trazos y en primer lugar, una persona sencilla y accesible a todos, sin ideología manifiesta (salvo la de su aprecio y empeño en la gastronomía andaluza). Una persona que disfruta él mismo cocinando y comiendo, siempre rodeado de amigos con los que compartir y disfrutar, antiguos y nuevos, españoles y extranjeros, sin horas para trabajar -como todo buen restaurador- y entregado de corazón y con alegría a las actividades tanto del propio Club de Oro de la Mesa Andaluza como de la "Cofradía" de la Buena Mesa.

Consciente y responsable con su posición como Presidente del Club de Oro, ilusionado con todos sus proyectos y absolutamente convencido de la inmensa potencialidad de la gastronomía andaluza y -repetimos- siempre rodeado y disfrutando de amigos, Manuel Moreno, aporta día tras día la imagen de superación y excelencia que es igualmente la del Club de Oro de la Mesa Andaluza.

Twenty-five years ago, the Club de Oro de la Mesa Andaluza, COMA (Golden Club of the Andalusian Restaurants) was created and soon became an indisputable benchmark of prestige in the sector. It is a free Association formed by proven quality restaurants of all Andalusian provinces in order to promote and publicize the best Andalusian cuisine -one of the richest and most varied of the whole country- and its excellent products, specially organic, as well as the research and technical development and the renewal of the restaurants themselves. Among its numerous activities -including the "Oro" magazine- the COMA holds regular working meetings and collaborates with public institutions and recognized associations such as Eurotoques and Young Restaurateurs of Europe, Catering Colleges... Mr Manuel Moreno is the current president. Owner and Chef of El Copo well known seafood restaurant in Palmones, province of Cádiz, close to Algeciras and Gibraltar. Mr Moreno is a man with an indisputable personality, constantly and successfully engaged with the Andalusian gastronomy and the good running of this Club.

EL GUADALQUIVIR, un Río de Sabor

GUADALQUIVIR, RIVER OF FLAVOR

Andalucía, una de las regiones históricas y naturales más extensas y variadas de Europa, no sería entendible sin su Gran Río. El Guadalquivir la conforma, vertebrando y le confiere identidad y carácter desde los tiempos más remotos en los que Fenicios, Griegos y Romanos, especialmente estos últimos, identificaron a toda la región por su gran río Tharsis o Betis como los territorios de Tartessos y la Bética, respectivamente, hasta que mucho más tarde los Musulmanes lo conocieran por un adjetivo consagrado como su nombre actual: El “río grande”, el Guadalquivir.

Todo en este Río es mítico, legendario o sujeto a hipótesis históricas y geográficas de mayor o menor verosimilitud y calado. Empezando, aguas arriba, por su propio y todavía controvertido nacimiento en tierras del Santo Reino de Jaén, en el paraje de Cañada de las Fuentes, en el término de Quesada... Sea como fuere, lo cierto es que empieza a fluir en un espectacular Parque Natural, el de Cazorla, Segura y Las Villas; crece a través de tres provincias, la propia Jaén, Córdoba y Sevilla; por La Campiña de la amplia Llanura Bética, se encuentra con Córdoba, gloria de la Hispania Romana y del célebre Al-Andalus, llega a la no menos legendaria Hispalis, Sevilla, la ciudad que fue capital real de las Españas de ambos mun-



dos, gran Puerto y Puerta de las Américas; buscando el Atlántico riega las Marismas de Doñana en Huelva, desembocando en el océano de la gaditana Sanlúcar de Barrameda.

Albures, anguilas, carpas, bogas, borgallos, barbos, pitrones, camarones, sábalos, angulas, cangrejos rojos... son algunos de los habitantes más señalados del Guadalquivir o lo fueron durante algunas épocas, como es el caso del famoso esturión, también conocido popularmente como “sollo”.

Desde Jaén hasta su desembocadura, el Río y sus aguas infiltradas producen numerosos parajes de humedales, incluyendo por supuesto a las marismas, dunas y pinares del Parque Nacional y Natural de Doñana, uno de los grandes tesoros biológicos de Europa en los que abunda, entre juncos, carrizos, enea y lirios, el pato real, la focha, cerceta, garzas, abubillas, gansos, flamencos, cigüeñas, correlimos y un largo etcétera de aves a menudo migratorias, que encuentran aquí un muy adecuado espacio vital con excelentes condiciones, únicas al sur del continente europeo, sin olvidar las águilas reales, halcones, buhos reales, perdiz roja... y otras especies habitantes de tierras altas y

Sierras. Y en las aguas del Gran Río y sus afluentes y manantiales abrevan los linceos, toros, cabras, ovejas, liebres, venados, cerdos... de algunas razas autóctonas. En sus márgenes, campiña, vega o sierra, extiende sus poderes una extraordinaria exuberancia de suelo y bosque mediterráneo con vides y olivares, frutales, tejos, enebros quejigales, encinas, pinos, campos de cereal, huertas, cortijos, haciendas...

El corazón serrano de Andalucía late en la tierra de Jaén, la joya verde y plateada que fue fiel baluarte histórico de los reinos de la Granada andalusí y de los de Castilla. Tierra alta y agreste, un mar de olivares que se extiende desde el soberbio núcleo de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, donde se ubica la singular localidad de Cazorla, un antiguo Señorío Medieval poblado ya por los iberos desde el 1.500 AC y muy apreciada por los romanos por su riqueza en plata y sal. Este extraordinario conglomerado de sierras ve surgir al Gran Río andaluz, que se desarrolla a través de una fértil vega o valle que articula la provincia jiennense, por otra Capital Mundial de Aceite de Oliva Virgen y broche de oro del mejor Renacimiento andaluz, con todo merecimiento.

Por supuesto, su gastronomía tiene claras raíces andalusíes y sefardíes, romanas y también castellanas de todos los reinos “castellanos” que colonizaron la provincia. Reina el magnífico Aceite de Oliva junto con el pan, la carne de caza o crianza (en ocasiones adobada, de clara herencia romana) y los extraordinarios vegetales, a menudo especiados al estilo judeo-musulmán, como los popularísimos “dulces de sartén”.

Especialidades de la cocina tradicional de Jaén son, entre otras muchas, la Pipirrana, las Espinacas con cáscara de naranja, vinagre y pimienta choricero, el Choto al ajillo, los “Andrajos” diversos, las Gachamigas, los Calandrejos (o Calandrajos, guiso con conejo y alcachofas), la Morcilla en caldereta serrana, las “Violetas”, empanadillas con jamón, el Ajoblanco de ajos secos, la Melaza de higos secos y nueces, el Resol, antiquísimo licor casero que tiene variantes por todo el Mediterráneo... Y esta riqueza gastronómica se puede degustar en toda su amplitud en el Restaurante La Sarga, en Cazorla, junto al mismísimo nacimiento del Guadalquivir.



Aguas abajo por la Campiña, el Río entra ya en la provincia de Córdoba siguiendo la senda de su amplio valle y vega del Guadalquivir a través de las comarcas cordobesas del Alto Guadalquivir, Córdoba capital y el Valle Medio del Guadalquivir.

Córdoba ha sido testigo y protagonista en primerísima persona de dos grandes hitos de la historia de España: Roma y el Califato musulmán; sin olvidar la rica herencia Sefardí y la Cristiana. La ciudad de Córdoba llegó en determinados momentos a ser la capital legendaria de “las tres culturas”, el “faro de Occidente” medieval.

Sabedora y orgullosa de sus raíces y brillantes tradiciones, la ciudad atesora las huellas de su pasado en su arquitectura urbana -la Judería, la Sinagoga, monumentos romanos, la Mezquita Catedral y un soberbio etc.- al igual que otras localidades de su provincia. Su territorio, Sierras, Campiñas y Vega, es rico en bosques y pastos, ganadería, cultivos muy diversos, frutales, viñedos y olivares (su Aceite de Oliva es indiscutiblemente uno de los mejores del país). De Los Pedroches, comarca al norte de la provincia, proviene uno de los jamones ibéricos más apreciados

y reconocidos en todo el país, además de chacinias y otras carnes de gran calidad.

El cordobés ama y mima su gastronomía tradicional y no le sobran razones, por ejemplo: El jamón con espinacas, Ajos y Sopeaos, Migas, “Peroles” con arroz, el Escabeche de pollo o de boquerones, los extraordinarios Vinos con su propia D.O. como los de Montilla-Moriles, los Anisados y Aguardientes, el Gazpacho de pescado, los “Maimonides” (del nombre del gran sabio Judío) o sopas de ajo, la “Cachorraña” con sardinas asadas, Callos de borrego y morcilla, Queso de Los Pedroches, Guisos y adobos de conejo, Lomos embuchaos, Salchichón rojo o blanco. Morcillas achorizadas, el archifamoso y exquisito Salmorejo, los diversos Cocidos y Potajes, las Coles con castañas, los Hornazos... Y los Roscos con ajonjolí, el Resol, los Azucarillos (dulce de sartén con limón y aguardiente), el conocido Pastel Cordobés, con cabello de ángel... En el Restaurante Almudaina se conserva y se mima con orgullo y respeto la gran tradición culinaria de toda Córdoba.

El Gran Río abandona tierras cordobesas internándose por su Vega o Valle y La Campiña de Sevilla hasta llegar a la capital hispalense, prosiguiendo por el Aljarafe hasta la Comarca de Guadalquivir-Doñana, que incluye el paso por una extensa zona de marismas ya a la altura prácticamente de su desembocadura.

Esta provincia, la más extensa de Andalucía, con sus sierras y fértiles llanos y su amplio abanico de suelos y paisajes, es en cierto modo un compendio de la entera región. Rica, variada y sorprendente, encabezada por la gran entidad y renombre de su ciudad capital, la Hispalis romana, la Spal visigoda, la Isbylia musulmana y la espléndida Sevilla por cuyo Río llegaban los galeones de América hasta su activo puerto en el Arenal. Cosmopolita desde su misma fundación, cuna de emperadores romanos y de señeros artistas universales, fue la capital del mundo allá por el siglo



XVI. La ciudad de Carmen la Cigarrera y de Don Juan Tenorio, de pícaros y grandes talentos del Siglo de Oro, de la Giralda y la Torre del Oro, de la mayor Catedral de la Cristiandad tras el mismísimo San Pedro del Vaticano, Los Reales Alcázares, el Archivo de Indias, el Barrio de Santa Cruz, Triana, la Real Maestranza, la Semana Santa, la Feria de Abril... Títulos y honores de todas sus épocas históricas, que Sevilla ostenta con orgullo, alegría y sentido de la hospitalidad hacia el visitante.

Hoy, convertida en una verdadera urbe moderna y activa, los sevillanos siguen apostando por el respeto y el cariño hacia sus tradiciones, lo cual se refleja -entre otros aspectos- en la vigencia de su gastronomía tradicional: Jamón ibérico y embutidos de gran calidad (de la Sierra Norte), magnífico Aceite de Oliva con D.O., Mosto del Aljarafe, Vinos -los

primeros que llegaron a América- aguardientes y anisados, el Gazpacho, Ensaladilla, Ollas y Pucheros, tagarninas, etc. Albures del Río, Arroces (de pato, “marismeños”, con cangrejos o anguilas, camarones, perdiz, conejo, bacalao...). Calderetas de Venado o Cordero, Menudo (Callos), Caracoles y Cabrillas, el famoso “Pescaito frito” con su “Regañá” o Picos, el Bacalao en tomate o Tortillitas, las “Pavías” de bacalao o merluza... Y como herencia Andalusí, sus postres: el Tocino de Cielo, Yemas, Torrijas, Pestiños, “Entornaos” de ajonjolí y canela, Gañotes, etc. La capital Hispalense y localidades aledañas, recoge y ofrece toda esta rica e histórica tradición gastronómica que se añade con éxito a una soberbia cocina creativa, en Restaurantes como los ya conocidos y famosos Casa Robles, Becerrita, El Espigón, el Sevilla Bahía o el Restaurante Manolo Mayo, ubicado en Los Palacios y Villafranca.

Y el Gran Río andaluz continúa su ruta formando Marismas e islas de habitat y ecología particulares, en un prolongado y amplio abrazo al Océano ya cercano. Los Palacios y Villafranca es un claro ejemplo de un municipio nacido y absolutamente relacionado con su peculiar entorno de marismas, bosques de pinos y arrozales, ganadería y caza, que culmina en una soberbia tierra donde surge la mayor y espléndida reserva ecológica de Europa: Doñana, reserva de la Biosfera y Patrimonio de la Humanidad. Lugar de encuentro privilegiado por su entorno de pinos, maris-

mas, pastizales y dunas, para numerosas especies de aves migratorias, acuáticas y terrestres, de África y de Europa.

Hogar del famoso lince ibérico, entre caballos salvajes de las razas más antiguas del continente, ciervos, jabalíes y una enorme variedad de reptiles y anfibios. Entre la tierra firme, las marismas del Guadalquivir y el mar, se compone un paisaje realmente excepcional y un verdadero tesoro natural de Andalucía que regala a la Humanidad.

Sanlúcar de Barrameda, localidad gaditana donde el Gran Río desemboca frente a Doñana, goza de un rico patrimonio monumental y etnográfico, legado testimonial de su Historia, avatares y privilegiada geografía. La Manzanilla, estandarte de sus bodegas, olorosos, “palos cortaos”, finos y

moscateles, son el mejor complemento para el Don que recibe de su litoral y el Oro en la copa final de este viaje. Sanlúcar de Barrameda puede presumir de las famosas Bodegas Barbadillo y -como testimonio de su fantástico buen hacer culinario y de la exquisitez de los productos de su litoral- con el renombrado Restaurante Casa Bigote.

Andalucía is one of the most extensive, historical and varied regions in Europe. And the Guadalquivir River is an indispensable element to understand the nature, character and identity of the whole territory. Iberians and Celtiberians, Phoenicians and Carthaginians, Greeks, Romans, Visigoths, Muslims and finally the Castilians -the current Andalusian people's origins- settled the region and sailed up this “Great River” raising in the Sierra of Cazorla-Segura-Las Villas, in Jaén (eastern Andalusia), feeds and crosses three provinces, Jaén, Córdoba and Sevilla, and ends in the Atlantic Ocean by the town of Sanlúcar de Barrameda, after passing by the National Park of Doñana, one of the greatest European biological treasures.

Bleaks, eels, carps, shrimps, red crayfish... live in these waters, not forgetting the magnificent and once abundant sturgeon, recently disappeared. And at the wetlands, the flamingo and the mallard, ducks, herons, geese, among many other birds, as surrounded by the splendour of Mediterranean forest, live the bulls, the wild horses, the famous “lince”-bobcat, deers, wild boars... and many more.

Jaén treasures the best Andalusian Renaissance's monuments and its capital is World Capital of Extra Virgin Olive Oil. Traditional gastronomy has centennial roots from Romans, Muslims and Jewish-Sephardic, and excellent products, vegetables, meat hunting or breeding... Traditional dishes such as Spinach with orange peel, Calandrajós stew with rabbit and artichokes, popular “frying pan sweets”... and so on. La Sarga Restaurant, located right in Cazorla, is a most suitable place to enjoy Jaén gastronomy.

And the Guadalquivir River reaches Córdoba, this Roman capital was the “city of the three cultures” (Christian, Muslim and Jewish one) in medieval

times. Córdoba keeps splendid monuments such as the “Mezquita” old Mosque-Christian Cathedral. Its fertile lands are rich in forests, pastures, cattle raising and olive trees and produce an exquisite Iberian ham (Jamón), cheese and top quality meats. Córdoba gastronomy is very appreciated by locals and visitors, Jamón with spinach, “Peroles” rice-pots, fish dressings, the well known “Salmorejo” cold vegetable cream, and many other tasty recipes, as well as excellent D.O. Montilla-Moriles full bodied wines. And all these traditional culinary richness can be enjoyed at Almudaina Restaurant.

Then, the River comes to Sevilla and becomes navigable. The historical, modern and cosmopolitan capital of the Autonomous Community of Andalucía. Sevilla was the great Port and Gate of América during the times of the wide Spanish Empire. It is a city full of art and splendid monuments (Giralda tower, the Cathedral, Reales Alcázares...) and birthplace of world famous artists such as the painter Velázquez. As traditional gastronomy, one can taste the “Gazpacho” cold vegetable soup, stewed wild asparagus, Deer hotpot, the “pescaito frito” deep fried assorted fish, Shrimps omelette, “Pavías” breadcrumb cod, “Tocino de cielo” rich caramel cream, “Jamón” and wine from the northern Sierra... And much more. Casa Robles, Becerrita, Sevilla Bahía, El Espigón and Manolo Mayo (Los Palacios y Villafranca), are five of the best Restaurants in Sevilla featuring traditional and innovative cuisine.

And the Guadalquivir River continues its path to the Ocean, forming marshes and ‘islands’ of particular environment -as for the town of Los Palacios y Villafranca, located between marshes, pine trees and wide ricefields- culminating in Doñana National Park, above mentioned, World Heritage and biggest Nature Reserve in Europe.

Sanlúcar de Barrameda, Cádiz municipality at the mouth of the River, in front of Doñana, can take pride in its monuments and the well-known Bodegas Barbadillo Winery, not forgetting typical products such as the ‘Manzanilla’ dry Sherry and ‘langostinos’ King prawns. Casa Bigote is a most renowned Restaurant for the excellent seafood cuisine.



RESTAURANTE

La Sarga

Tras más de tres décadas en la Sierra de Cazorla, el restaurante La Sarga se ha convertido en una joya gastronómica de la zona. Sus visitantes quedan ensimismados por el olor que desprenden sus cuidados platos y por la gran variedad de elaboraciones plasmadas a la perfección en su extensa carta. El joven matrimonio formado por José Lorente y Rosi Sánchez, allá por 1981, consiguieron hacer uno de sus sueños realidad, y abrir este establecimiento que con los años se convirtió en todo un referente para la provincia jiennense.

Quizá el secreto de La Sarga esté en haber sabido combinar con maestría la cocina tra-

dicional serrana con la innovación y la creatividad que demandan los nuevos tiempos. Eso sí, utilizando siempre los productos naturales más selectos de la tierra: carnes de caza, setas y frutos del bosque, pesca fluvial, frutas y verduras de las huertas locales, cordero segureño y, especialmente, y como no podría ser de otra forma, el oro líquido de la Comarca Sierra de Cazorla: Los aceites Virgen Extra “Picual” y “Royal”, siendo éste último una variedad endémica local. Los consumidores los reconocen por su color, aroma y su intenso sabor. Una curiosidad: Es el único aceite de Andalucía que se vende toda la cosecha embotellada directamente del productor al consumidor, sin

necesidad de ningún tipo de publicidad. Por sus características y propiedades es recomendable degustarlo en crudo, aderezando ensaladas, tostadas, quesos... se puede considerar un verdadero sacrilegio someter a calentamiento un alimento tan delicado como éste. La Sarga apostó desde sus inicios por esta grasa tan cualificada, base de muchos de los platos que cada año coronan las Jornadas Gastronómicas que se celebran en sus instalaciones.

Hace unos años, y pensando siempre en mejorar la atención a los clientes, el restaurante amplió sus servicios con Salones La Sarga, unas modernas instalaciones con un salón de



hasta 500 personas. En la actualidad, Mireya Lorente, hija de los fundadores, y su esposo Juan José Cabrera, complementan la labor de estos veteranos restauradores. Son acreedores de múltiples galardones y tienen el honor de haber representado a Andalucía en diversos eventos gastronómicos de carácter nacional e internacional, estando presentes en ciudades como Castellón, San Sebastián, Bruselas o Copenhague, consiguiendo en el año 2000 el galardón “Plato de Oro de la Gastronomía Española”. Además ostentan la certificación como restaurante ecológico para la elaboración de platos y menús de productos ecológicos de calidad certificada.

En su carta no sólo hay referencias locales, también acogen algunos de los sabores más ricos del resto de provincias andaluzas, abriendo sus fronteras a toda España en general. Entre sus platos más demandados están las alcachofas en salsa de romero, las setas en salsa de almendras, las chuletitas de gamo en adobo, los muslitos de pintada rellena en salsa de uvas pasas o los escalopines de jabalí en salsa de castañas. Y para cerrar el menú, sus originales postres caseros entre los que no hay que dejar de probar, el helado de gachas dulces sobre bizcocho de nueces, sopa de chocolate blanco y granizada de mandarina o su tradicional “manjar blanco al perfume de canela”, un postre con textura parecida a la de un flan, preparado a base de leche de almendras, canela y limón. Con sólo probarlos, se activan todos los sentidos... ■

After more than 3 decades located in the Sierra de Cazorla, this restaurant has become a culinary gem of the area by its fine and varied cuisine and extensive menu. José Lorente and Rosi Sánchez were a young couple when in 1981 they managed to open the restaurant, today it is a benchmark for the entire province. The secret of La Sarga is an intelligent combination of culinary tradition of the Sierra and innovative-updated cuisine with best natural products, such as game meat, mushrooms, berries, river fishing, products from local orchards, tasty ‘segureño’ lamb... And of course, the “liquid gold” from the area, “Picual” and “Royal” Extra Virgin Olive Oil.

The “Royal” is a local endemic variety with a recognizable aroma, color and intense flavour. Only Andalusian Olive Oil without publicity at all, right from producer to consumer. Certified top quality and flagship of La Sarga Gastronomical Days.

Some years ago Salones La Sarga was inaugurated. Modern facilities and a wide Dining-Room up to 500 people. Today, La Sarga is a top quality ecological certified restaurant ruled by Mireya Lorente (daughter of the founders) and her husband Juan José Cabrera. They have already won major awards such as the “Plato de Oro de la Gastronomía

Española” and represented the Andalusian cuisine at national and international events in San Sebastián, Brussels, Copenhagen...

Among its most popular dishes, artichokes in rosemary sauce, mushrooms in almond sauce, wild boar escalopes in chestnuts sauce... And splendid home-made desserts such as “gachas”-sweet porridge ice cream on walnut cake or the traditional “manjar blanco” delicacy scented with cinnamon, prepared with almond milk, cinnamon and lemon. A true delight for your senses. ■

RESTAURANTE

Almudaina

En el centro geográfico de Andalucía encontramos un restaurante enclavado en un antiguo palacete del siglo XVI, construido por Leopoldo de Austria, antiguo obispo de Córdoba y tío del Emperador Carlos V. Un marco incomparable, muy acogedor y en el que podemos disfrutar de una agradable velada gracias a una gastronomía basada en las recetas que han ido pasando de generación en generación. Antes de entrar al establecimiento podemos empaparnos del carisma enigmático que se respira en la Judería cordobesa. Profesionalidad y un exquisito trato del personal del establecimiento que provoca que el cliente se sienta como en su propia casa.

Hoy están al frente del restaurante las tres hijas de Edelmiro Jiménez: Macarena, Sonia y María del Mar, que nos hacen viajar por la historia de esta tierra, gracias a los sabores de los platos que ellas mismas investigan y que maridan a la perfección con

los aromas de la cocina más tradicional cordobesa, manteniendo así las formas y las costumbres de su pueblo. Disponen de las mejores materias primas: carnes, pescados, mariscos, verduras... que se entremezclan para lograr agradar el paladar de los comensales, en su más amplio exponente. Pueden presumir de estar en una tierra que da productos de máximo prestigio a nivel mundial.



El Río Guadalquivir dio vida y desarrolló la zona, de ahí que parte de lo que se refleja en la gastronomía, sea el legado que fluye por su caudal desde su nacimiento en Jaén. En la cocina se pueden ver algunos productos relacionados con el Río como la trucha, las angulas, las acedías, los lenguados o los mariscos que se traen frescos desde su desembocadura. Entre sus platos más demandados destacan la ensalada de bacalao y naranja con peras del Guadalquivir, la ensalada de melón con ahumados y langostinos, el lomo de bacalao gratinado al ajo tostado, el rape a la marinera, el rabo de toro a la cordobesa o el solomillo al foie con aromas de Oporto.

Podemos comer, y comer bien, acompañando los platos con una amplia bodega de vinos, donde están reflejadas cada una de las denominaciones de origen así como los mejores caldos que se elaboran en esta zona de Andalucía, desde los vinos jóvenes afrutados al vino dulce por excelencia, el Pedro Ximénez, pasando por los vinos finos y sumando a éstos los vinos tintos que se están comenzando a elaborar con la "uva tempranillo" o la "Cabernet Sauvignon". El restaurante, vertebrado por espectaculares patios interiores, está dividido en siete comedores con capacidad para más de 100 comensales cuidando la decoración y el clima que se respira en cada uno de ellos, haciendo inolvidable nuestra velada. En invierno

los clientes disponen de mesas con el típico brasero andaluz, para que la comida, con las bajas temperaturas, sea igual de agradable.

Los postres ocupan un lugar privilegiado en la carta. Los clientes se reservan para el final de la comida y así probar con mucho gusto, los manjares con los que en Almudaina coronan la llegada de la sobremesa. Mousse de chocolate blanco con helado de mango, Calahorra a la crema de pasas, arlequín de chocolate o la espuma de regaliz y coco son algunas de sus más demandadas especialidades en las que además del sabor, predomina en ellas, una presentación muy cuidada y atractiva que nos activa de inmediato todos nuestros sentidos. ■



Located in the old Jewish quarter, close to the Mezquita-Catedral, in a small historic XVI th century palace. This cozy restaurant with high culinary standards is today ruled by the three daughters of Edelmiro Jiménez, they investigate and prepare dishes based on ancient recipes of the very rich Córdoba's traditional gastronomy. Exceptional raw

material, high quality local vegetables and meat, as well as fresh fish from Guadalquivir river and its wide estuary: trut, baby eels, plaice, sole, seafood... Note, for example, the salad of cod and orange or the salad of melon with smoked products and king prawns, cod fillet au gratin with roasted garlic, bull's tail Córdoba-style, tenderloin with Foie flavored

with Port wine... This beautiful restaurant is structured around several charming inner patio and has seven dining rooms up to 100 guests capacity. Excellent desserts such as the Mousse of white chocolate with mango ice-cream or the Mousse of licorice and coconut, among many other delights. Attentive and professional staff. ■

RESTAURANTE

Becerrita

En la Puerta de Carmona se produce el culmen de muchos de los aromas que trae el Río hasta la capital de Andalucía, combinados con gran simetría con caldos que se convierten en grandes acompañantes de unos platos en los que se cuida hasta el último detalle. Lo que hoy es el restaurante, antaño fue la taberna Picacho, que abrió sus puertas a finales de los años 60 (1968). Un conjunto de cajones de madera servía como barra a la bodega, regentada en Sevilla por D. Enrique Becerra, aunque realmente no era su lugar de trabajo habitual. Los “barbos en adobo” se convirtieron en la tapa estrella en sus comienzos. El verdadero germen de la saga se inició en 1945 en la misma calle Recaredo, dos casas más abajo donde actualmente está Becerrita. Fue en la década de los 50 cuando Don Enrique empezó a adquirir los locales colindantes hasta completar lo que fue el famoso “Casa Becerra” en el

número 13 de la calle, donde su gastronomía era conocida en toda la ciudad por cuidar tanto las materias primas que se recibían a diario desde sus puntos de origen de toda la geografía española. Se consolidó en los años 60/70, con una cartera de fieles clientes. Este local se cerró en 1990 al llegar la jubilación de su anfitrión “ha sido el progreso de una firma y sobre todo la apuesta incansable de mi padre Enri-

que Becerra, un crecer incesante como hostelero y con unas inquietudes extraordinarias. Sabemos mantener la esencia, pero siempre mirando de frente, es estar quizás, del lado de la era digital y de la comunicación...”, comenta Jesús Becerra, actual propietario del establecimiento que se crió y forjó junto a su padre a los pies de aquella barra de la taberna.



que por aquellos años se aprovechaban mucho algunos peces del Río como el albur o el esturión. La escasez de medios y recursos económicos limitaban el consumo de otros productos derivados del mar “tengo el recuerdo escrito de cómo el esturión en su subida por el Guadalquivir, hacía que sus apreciadas huevas, tuvieran una de las más afamadas fábricas de caviar, como fue la de Ybarra en Coria del Río. En la década de los 40, con mi padre aún en el servicio militar, iba a Coria para traer ese pescado que tanta fama tuvo en Sevilla, como era el barbo, que en adobo era una delicia... eran otros tiempos, pero debo de reconocer, que es parte de la historia de esta casa. No

EL GUADALQUIVIR, un Río de Sabor

podemos olvidar, por ejemplo, las extensas recetas que existen sobre el cangrejo de río, el americano...”.

Becerrita tiene una carta dividida en tres espacios diferenciados: Entradas, carnes y pescados, siempre teniendo en cuenta los productos de temporada o promociones que desarrollan durante el año para el agrado de los clientes, todo ello acompañado por una carta de tapas muy extensa y renovada cada día “la calidad es nuestro punto de inflexión, es nuestro sistema de vida”. Y todo ello regado con una selecta bodega con casi mil referencias “nuestros maridajes son perfectos, inquietos a la revolución que actualmente existe en el mercado, no podemos estar en todos los frentes que existen, pero sí en todas las denominaciones”. Ofrecen a los clientes su experien-

cia, su sabiduría. La han labrado año tras año con empeño, esfuerzo y siempre en constante evolución y progreso. Por eso, y concentrado como si de un preciado frasco de perfume se tratara, parte de la esencia se puede encontrar en becerrita.com, una página web, donde sólo con abrirla, el entorno, ya huele diferente. ■



Once a modest family tavern located in Puerta de Carmona area, next to the center, became since the eighties one of the most emblematic restaurants in Seville. Cosy and comfortable, with handmade wooden beams and traditional tiles, has six dining rooms (one of them is dedicated to Enrique Becerra, father of the current owner) and features a splendid sampler of the best updated Andalusian-Sevillian traditional cuisine, high gastronomic level. Seasonal menu and à la carte with superb

starters, best meat and fresh fish going with a wide Tapas List, renewed every day. To the current owner, Jesús Becerra, son of Enrique Becerra and raised in the splendid example of his father... “the quality is our point of inflection, our way of life”, thereby ensuring by his know-how a long path that ends in this now very renowned restaurant. Just open its web page www.becerrita.com and already begins to smell different. ■

RESTAURANTE

Robles

El dulce es uno de los sabores básicos. Lo relacionamos siempre con los aspectos más placenteros que al probar un alimento se ven reflejados en nuestro gusto y olfato. Por eso hemos querido hacer especial hincapié en toda la herencia que tiene nuestra repostería y pastelería y que hace que se distinga nuestra cocina dulce, de la del resto del mundo.

Hacemos aquí una parada en uno de los restaurantes en los que la dulcería ocupa un lugar privilegiado. Hablamos de Robles Restaurantes, que tras casi medio siglo de existencia, es un claro modelo de cocina sevillana y andaluza. Seis establecimientos repartidos por Sevilla y provincia, que desde 1954, se encargan de rescatar lo mejor de nuestra cultura gastronómica para ofrecerla a sus comensales. Y por supuesto una repostería artesana, sin aditivos ni colorantes artificiales, que hace que se muestren tal cual, los sabores que un día crearon nuestros antepasados. El “alma máter” de la dul-



cería es Laura Robles, hija de Don Juan Robles, creador de esta Casa.

Ella se ha dedicado año tras año a este segmento del Restaurante y consigue siempre que el cliente se lleve un buen sabor de boca “Comemos historia. La gastronomía ha sido y es un elemento importante que vincula culturas, que une pueblos, que rompe prejuicios”. Con la dulcería se unifican más las sensaciones, los sabores, los gustos por el plato que estamos comiendo. Ocurre así porque las materias primas que se emplean para prepararlos suelen ser siempre las mismas y por ende, el resultado parecido, aunque varíe algo el sabor y la textura.

El Río Guadalquivir contribuyó a la popularización de la dulcería, fue utilizado como la gran vía de comunicación entre diferentes culturas. A través de nuestro Río entraron muchas culturas en la península. Parte de esa herencia huele hoy día en los hornos de Casa Robles “siempre he tenido presente que los postres de influencia islámica debían estar en nuestra carta, como repostería elaborada a base

de almendras, masas fritas, miel. Y como productos elaborados podemos destacar de nuestra carta, semifrío de turrón al praliné, pestiños, rosquitos fritos, cremoso de miel y azafrán, etc. Hemos cuidado y trabajado nuestros postres paralelamente a la cocina, dedicándole y prestándole la misma atención”, comenta Laura Robles.

Laura tiene claro que al igual que los grandes chefs tienen especialidades en la cocina salada, los grandes maestros pasteleros también tienen las suyas “aunque elaboros

After half a century of existence, Robles Restaurantes, with six establishments throughout Seville and its province, succeeded in rescuing the best of our gastronomic culture, becoming a true model on Sevillian and Andalusian cuisine. Proudly featuring a nice artisan pastrymaking with no additives or artificial coloring, just the flavors once created by our ancestors, in fact, pastrymaking is a

platos de cocina tradicional, tanto dulce como salada, lo que sí está claro, es que el negocio debe de tener su propia personalidad. Lo importante es ser diferente y hacer cosas, o en mi caso postres que nos motiven a tener una libertad creativa”. Es difícil reunir los sabores del Río en uno sólo, pero al llegar a la capital de Andalucía y a Casa Robles, el Guadalquivir

puede saber a uno de los postres más característicos de su carta “Sabor a Sevilla”, una espuma de naranja y azahar que te impregna de sensaciones en las que se aúnan montañas, costumbres, esencias, provincias, historias... que el Río trae en su caudal desde su nacimiento. ■



key segment having a privileged place at these restaurants. The head and ‘alma mater’ of the confectionery is Laura Robles, daughter of Juan Robles, founder of the House: ‘We eat history, gastronomy was and is an important element linking cultures’. The cultural heritage of Seville, carried by the Guadalquivir river through which so many different cultures entered Andalusia, smells in the stoves of Casa Robles, as for the Islamic influence, with desserts prepared with

almonds, fried dough, honey... Among other delights, we can mention the Semifreddo of turrón (Spanish nougat) and praliné, ‘pestiños’ -typical honey coated fritters-, fried ring-shaped pastry ‘rosquitos fritos’, Honey and saffron Creamy... as well as one of the most characteristic desserts with true ‘Flavor of Sevilla’, the orange and orange blossom Mousse. ■

RESTAURANTE

El Espigón

El Restaurante "El Espigón" cumple en 2012, veintisiete años como referente de la restauración sevillana. En el negocio comenzaron los hermanos Moro Lara: Ana María, Miguel Ángel y Antonio, que se incorporó cuando finalizó sus estudios. Desde entonces hasta hoy el establecimiento ha crecido y evolucionado pero siempre con la referencia de la cocina marinera como seña de identidad. En 1995 llevaron la esencia andaluza hasta la

capital de España abriendo un establecimiento con el mismo nombre y cuya carta es prácticamente la misma que se puede disfrutar aquí.

Pescados, mariscos, guisos marineros... son los sabores que la gente viene buscando al Espigón, y los encuentra. Se especializaron en los aromas que desprenden los productos del mar por sus raíces onubenses. Hoy un trocito de Punta Umbría, El Terrón, Isla Cristina... se co-



cina en sus fogones con los pescados que los compradores traen a diario desde las diferentes lonjas de la costa de Huelva. Aún así trabajan algunas carnes como las chuletitas de cordero, el entrecot de ternera o el solomillo de ternera.

La calidad es una de las máximas de El Espigón y si quiere comprobarlo sólo tiene que

acercarse a la barca que tienen nada más pasar el umbral del restaurante. Allí a los pescados sólo les falta el salitre del mar para parecer que están vivos. No es difícil encontrar rodaballos, lubinas o algunos pescados de fritura como los boquerones, los salmonetes, o los calamares. Entre los platos preferidos de los clientes está la clásica urta a la roteña, la corvina marinera o los filetitos de lenguado a la casera, y por supuesto, los pescados a la sal, toda una delicia.

Poseen una carta de vinos muy extensa con más de 200 referencias. Sobre todo tienen una amplia variedad de vinos blancos, ya que por los platos que suelen consumir los clientes, pescados y mariscos, son los más demandados. El perfil de los clientes que acuden al restaurante es muy variado y siempre muy fiel. La base de su éxito es ofrecer un trato personalizado así como una cocina donde la calidad del producto es lo primero.

Los postres también los diferencian de otros restaurantes. Los más conocidos son los piononos, los creps de naranja sevillana o la milhoja de nata. En esto sí se diferencian mucho del Espigón de Madrid, en Sevilla el cliente es más costumbrista, quiere los postres de siempre. En Semana Santa, por ejemplo, la torrija, el pestiño o la leche frita; sin embargo en la capital de España, apuestan por una carta de postre más moderna, con maridajes diferentes en los sabores y postres mucho más elaborados y sofisticados. Todo un placer dulce que culmina siempre en la misma frase, el que los prueba, repite. ■

Twenty-seven years as a reference for the restaurant in Seville, with the seafarer cuisine as hallmark. In 1995 the Moro Lara brothers, Ana María, Miguel Ángel and Antonio, opened a namesake restaurant in Madrid with the same successful menu as in Seville.

The wide as assiduous clientele come to enjoy, in an elegant and welcoming setting, a high specialization in fish, seafood, seafood stews... as the nearby coast of Huelva provides daily treasures: turbot, sea bass, fresh anchovies, red mullet, squids and classic recipes such as the typical 'Urta a la roteña' - sea bream Rota style, sole fillets homemade style, fish baked in a salt crust... Of course, you can also taste splendid top quality meat, such as the lamb chop, the entrecote of veal or veal tenderloin.

Wide List of Wines up to 200 references, specially white wines, most demanded to go with fish and seafood. Typical and exquisite Sevillian desserts, such as the 'piononos', the crêpes of Sevillian orange, the millefeuille with cream... as well as 'seasonal desserts' (during the Holy Week, for example): 'torrijas' - special French toast with honey, cinnamon and Sherry or white wine, the 'pestiños' or the delicious 'leche frita' - fried thickened milk. ■

RESTAURANTE

Sevilla Bahía

calidad sobre todas las cosas. Son marineros, por el ambiente que se respira en el restaurante y por una carta donde priman los frutos del mar. Arroz a la marinera o con carabineros, lenguado de trasmallo, almejas negras, langostinos de Sanlúcar, tortillitas de camarones, los salmonetes de roca a la sal, la corvina a la sanluqueña, bacalao a la Vizcaína con popurrí de setas y gambas, centro de merluza a la Vasca con virutas serranas o las propias frituras de pescado... al margen de todas las especiali-

60 platos. Los que quieran comer en pequeñas porciones pueden hacerlo en la zona de tapas, cuya carta renuevan a menudo. Y una buena comida siempre tiene que ir acompañada de un buen vino, poseen referencias de todas las Denominaciones de Origen que hay en España. Y como broche a la comida, buenos postres. Todos ellos hechos de forma artesanal y elaborados en la propia cocina del establecimiento. Milhojas de nata, tarta de trufa o la tarta de natillas y nata son algunos de los que más demandan los clientes.

La cocina de "Sevilla Bahía" hereda muchas de esas recetas de los asentamientos culturales que ha tenido el Guadalquivir a lo largo de la historia. Con la primacía de la cocina tradicional andaluza y sevillana pero con esos aires modernos que exige la cocina en los tiempos actuales. Todas



son un verdadero acierto, así lo demuestran los trece años que llevan cosechando éxito en este enclave sevillano "esto es producto de la constancia, el trabajo y dar a los clientes la máxima calidad", comenta Antonio Salas responsable del éxito de este restaurante. Un trabajador que esfuerza cada día para que este barco que surca las aguas de la gastronomía sevillana, llegue siempre a buen puerto. ■



Cuando en 1977 D. Juan Luis Salas Martínez abre el restaurante "El Cairo" en pleno centro de Sevilla, no podía imaginar que su pequeño negocio familiar se convertiría en una seña de identidad para la gastronomía hispalense y en un centro de encuentro de numerosas personas que visitan nuestra ciudad y que se sienten atraídas por el buen sabor de sus platos. Tras cumplir el restaurante la mayoría de edad, en 1996 abre, a escasos metros, el "Restaurante Asador Salas" y tres años más tarde inaugura "Sevilla Bahía", regentado actualmen-

te por Antonio Salas, uno de sus hijos. Este restaurante situado muy cerca de la Estación de Santa Justa, trae los mejores aromas de la desembocadura del Río Guadalquivir hasta el barrio de Nervión. Allí eclosionan cocinados a fuego lento, tal y como se preparaban los platos en las cocinas de antaño.

En "Sevilla Bahía" el mar entra en la costa, recorre los 100 kilómetros que separan Sanlúcar de Barrameda con la capital andaluza, y deja en la orilla de la cocina de este establecimiento unos productos muy frescos donde prima la

dades, los pescados a la sal son los preferidos de los comensales. De costa a costa siempre aprovechando lo mejor de cada Mar para el disfrute de los privilegiados comensales.

Sentarse en "Sevilla Bahía" es como ir a bordo de un barco surcando las aguas del Guadalquivir y disfrutando de los olores que desprenden sus aguas. No olvidan tampoco los productos de la montaña. Ofrecen muy buenas carnes de cerdo ibérico de la Sierra de Huelva o de ternera y buey del Norte de España. Se completa así una carta que comprende más de

D. José Luis Salas Martínez opened in 1977 El Cairo restaurant downtown as a small family business. Now, it is a highly renowned restaurant group with three establishments in all, the most recent is Sevilla Bahía restaurant. Well situated in Nervión quarter, close to Santa Justa train Station, cosy, elegant and comfortable, specializing in exquisite seafarer cuisine, high quality fresh products from Sanlúcar (on the mouth of the Guadalquivir river) and from the Cantabrian Sea, northern Spain, always keeping best flavors of typical

cooking over 'low fire'. Seafarer style rice dishes or with red king prawns, trammel sole, black clams, rock red-mullet baked in salt, Biscay style cod with mushrooms and prawns, Basque style center of hake, deep fried fish... As well as superb meat: Iberian pork from Huelva (best in Spain), veal or beef cuts from northern Spain. The menu is up to 60 different dishes and the Wine-cellar includes all Spanish D.O. Handmade desserts such as the 'milhojas' millefeuille with cream, the truffle cake or the custard pie with cream, among others. ■

RESTAURANTE

Manolo Mayo

El restaurante Manolo Mayo, de la localidad sevillana de Los Palacios y Villafranca, defiende a ultranza la cocina tradicional con esos toques innovadores que hacen del resultado de sus platos la combinación perfecta para el

paladar. Este exclusivo entorno abrió sus puertas el 7 de abril de 1963. Eran años en los que los límites del pueblo eran muy diferentes a los que conocemos hoy día, y el establecimiento estaba situado a las afueras, era un sitio de

paso. Manolo Mayo lo abrió como una “venta de carretera”, en el mejor sentido del término, en la que se maridaban a la perfección la sencillez, la calidad y el aire casero de sus fogones. De ayer a hoy, el establecimiento ha cambiado mucho, pero sigue manteniendo la esencia de antaño.

En 1985, sus hijos Fernando y Curro, se hacen cargo del negocio familiar, respetando el nombre que su padre puso al restaurante. Unos años más tarde con el esfuerzo y la confianza en lo que hacen, inauguran un hotel en la parte superior del comedor. Tras muchas mejoras, el negocio hostelero hotelero ha alcanzado hoy día las 45 habitaciones, y disponen además de un salón de celebraciones, catering propio, cocina para eventos, enseñan a futuros profesionales del sector... todo un logro conseguido gracias a la fe que profesan al trabajo diario.



M^a Ángeles y Loli, que son las encargadas de los increíbles platos que salen con tanto cariño y esmero de la cocina del Manolo Mayo. Ellas

han sabido aplicar las nuevas técnicas gastronómicas y los nuevos productos a las sabias recetas de la abuela, Emilia Cabrera, madre de

Located since 1963 in Los Palacios y Villafranca, Sevillian town close to the capital, this successful family restaurant, simple and elegant, defends at all costs the traditional Sevillian-Andalusian cuisine with an innovative touch and high quality. Mrs Emilia Cabrera, 87 years old, mother of Fernando and Curro, current owners, is still -and every day- involved

in the kitchen. Suitable lounge of celebrations, own catering, kitchen for special events, sixteen cooks always ready to prepare different rice dishes, teaching for future professionals... And a nice 45 rooms hotel just on the restaurant itself. Mrs Emilia's daughters in law (M^a Ángeles and Loli) are responsible for the up to fifty superb dishes updating the old recipes

los propietarios, que a sus 87 años visita su cocina diariamente. Así como la tercera generación incorporada al negocio trayendo nuevas ideas para alcanzar nuevos horizontes.

La carta se vertebra gracias a los frutos de Temporada de nuestra tierra. Buenos pescados, y buenas carnes, con preferencia de productos andaluces. En su menú se puede escoger entre más de 50 platos distintos. Son especialistas en arroces. Trabajan mucho la repostería, con una carta propia de más de 30 postres diferentes. Ellos lo tienen claro, deben esta riqueza gastronómica a la presencia del río Guadalquivir en la zona. Antiguamente las tierras de Los Palacios eran de secano, hoy día son de regadío y se cultivan algunos de los mejores productos de la huerta, como el conocido tomate palaciego. En la tierra, la climatología de la zona y la forma de cultivarlo, encontraremos el secreto de su sabor.

El cliente cada día encuentra un plato nuevo. La creatividad, por bandera. En definitiva, defienden los aromas de la cocina casera andaluza pero con esos aires inconfundibles que sólo en un ambiente así, podremos encontrar. ■

of the grandmother with new technology and products. Up to thirty homemade desserts and select List of Wines. The scents of the authentic Andalusian homemade cookery together with the creativity and high quality local products, clearly makes Manolo Mayo one of the best restaurants in Seville. ■



Bigote

Casa Bigote es uno de los establecimientos con más solera de Sanlúcar de Barrameda. Conocido por muchos, admirado por todos, tienen en su carta los mejores pescados y mariscos de la zona. Fernando Bigote, padre de los actuales propietarios, abrió el establecimiento allá por el año 1951, con un objetivo bien distinto al que tiene hoy día: un despacho del mejor caldo de la zona, la manzanilla. Lo abre en el barrio mariner de Bajo de Guía, abandonando así el mar para dedicarse a la hostelería. El entorno sufrió progresivos cambios con la marcha de los barcos al Puerto de Bonanza, convirtiéndose el anterior barrio mariner en una zona eminentemente turística.

El entorno cambió, pero la esencia marinera sigue estando a diario dentro y fuera de la cocina. Como lo hicieran sus padres y abuelos, los pescadores de hoy día comparten anécdotas y “batallitas” de la mar en la barra de Casa Bigote. Hoy ya apenas se hace, pero antiguamente esos mismos marineros tenían que “zafar”, repartir el dinero de la venta de sus pesqueras según la categoría que cada uno tenía en el barco: patrón, capitán, marinero, cocinero...

En 1967 Casa Bigote vivió uno de los principales cambios del negocio, con la regencia de los actuales propietarios. Fernando, que trabajó a bordo de un barco desde que era niño, y su hermano Francisco Hermoso Martín aumentaron la importancia de la cocina, impregnándola



de mucha imaginación y empleando siempre los ingredientes más básicos. Platos como la chucha a la palangrera, la temblaera frita, el choco con papas o el zafiro con chícharos, llenaban de deleite a los más exquisitos paladares. Por aquí han pasado ilustres comensales, desde Don Juan Carlos, Su Majestad del Rey de España y sus hijos, todos los presidentes del Gobierno así como otras personalidades relacionadas con la comunicación, el arte o la cultura en general.

En Casa Bigote saben explotar al máximo la riqueza del mar y de los pescados y mariscos que viven en la desembocadura del Río Gua-



dalquivir, aprovechando el mejor momento de su crianza. Sin duda una de sus especialidades es el langostino, un marisco único, conocido en todo el mundo. A la hora de elaborarlo no tienen secretos, aunque sí mucha honestidad y un gran esfuerzo para conseguir que sean de Sanlúcar, al precio que sea. Hay muchas formas de llamar al langostino. El “langostino tigre” es el langostino japonico, que se diferencia al de la zona en unas rayas muy marcadas que tienen en el cuerpo a diferencia de las tonalidades más difusas que tiene el langostino de Sanlúcar. Hay otros a los que se les denomina “langostino chiguato” o langostino de Pablo Romero, por la similitud que se hace con el tamaño de los toros de la legendaria ganadería brava. Lo de Chiguato se refiere al langostino que, al igual que todos los mariscos, está en el proceso de muda de su cáscara y al pescarlo en esos días en los que aún no ha endurecido su nueva piel, no sirven para hervirlos.



Desde este rincón de Sanlúcar han contribuido a que se reconozca su gastronomía fuera de nuestras fronteras. Han aparecido en varios rotativos internacionales. Hace poco, recibieron la Medalla de Oro al Mérito al Trabajo, premio que dedican a los numerosos amigos y clientes que con su fidelidad de años hacen posible que este Restaurante funcione con ánimos renovados cada día. ■

Founded in 1951 around the exquisite Manzanilla de Sanlúcar -white dry Sherry-, today is the most famous maritime tradition's restaurant in town and the area, providing best fish and seafood from Sanlúcar (highly considered all over Spain) as well as tasty seafood stews. Friendly and colorful, it is located on the waterfront at Bajo de Guía quarter, views over Doñana National Park. Offers a nice cuisine with simple and authentic ingredients, 'culinary gems' such as the Chucha (kind of ray fish) longline hooks style, fried Temblaera (Torpedo fish), Cuttlefish with potatoes stew or the Zafiro (Sphyræna) with peas stew... Large clientele, including His Royal Majesty the King of Spain and Royal Family, writers, artists, locals, tourism... The exclusive 'Langostino de Sanlúcar' king prawn and the exquisite 'Manzanilla de Sanlúcar' white dry Sherry are two of the 'treasures' provided by this renowned restaurant of seafarer cuisine, quoted by international newspapers and ruled by true seamen-fishermen and awarded with the 'Medalla de Oro al Mérito al Trabajo' Gold Medal. ■

Bodegas BARBADILLO

Bodegas Barbadillo comenzó en 1821 siendo una empresa familiar que nada presagiaba la extensión y el éxito con el que cuenta actualmente...

Sí, cumplimos con una tradición centenaria como bodega. Hay muchas cosas que han cambiado en la forma de hacer y vender vino y manzanilla, pero hemos sido muy respetuosos con las que consideramos que son las claves esenciales de nuestro éxito: un medido equilibrio entre tradición e innovación, tomando lo mejor de cada aspecto, un control exhaustivo de todo el proceso para garantizar la excelencia de nuestros productos y una consideración absoluta por quienes los eligen. Con esos mimbres, el trabajo de muchas generaciones ha hecho posible ese éxito al que usted hace referencia.

Siempre os habéis caracterizado por la elaboración y crianza de vinos blancos. Entre todos ellos destaca como estrella Castillo de San Diego, el vino blanco más vendido de España. Se venden más de 500 botellas cada hora en nuestro país. Cuéntenos su historia. Háganos un pequeño homenaje a este vino...

El éxito de Castillo de San Diego es consecuencia de múltiples factores. En sus inicios fue muy importante la expansión. El tesón de Antonio Pedro Barbadillo, "Toto", en compañía de Félix Cabeza que consideró nuestro vino como suyo y lo unió a la fama que obtuvo con sus restaurantes, lanzó el vino los primeros años de una forma extraordinaria. El principal problema es que Toto Barbadillo, como todo genio, se topó con quienes consideraban que no era posible hacer un vino como Castillo de San Diego en estas tierras. La uva Palomino aporta una delicadeza y finura de aromas difícil de encontrar en otra variedad. Por todo ello Castillo de San Diego se ha convertido en el vino blanco más vendido en España. Un vino suave, poco ácido, con entidad en boca pero delicado al mismo tiempo que hace disfrutar a todos aquellos que lo consumen. Cada año, detrás del nuevo vino, hay un gran esfuerzo de la Bodega, un trabajo exhaustivo que incluye la selección de las mejores viñas, la fermentación con nuestras propias levaduras y una innovación continua, buscando acercarnos en todo momento lo que pide nuestro consumidor.



Castillo es uno de sus grandes logros de venta, junto con la manzanilla.

Castillo de San Diego es un producto muy entendible y apreciado por el consumidor, de ahí su condición de líder en ventas de vino blanco en España con unas ventas cercanas a los cinco millones de botellas. La manzanilla también nos reporta grandes satisfacciones. La historia de nuestra bodega está íntimamente ligada a la manzanilla y a nuestra ciudad, Sanlúcar de Barrameda. Nos sentimos tremendamente orgullosos del crecimiento de esta Denominación de Origen dentro del conjunto de los vinos generosos, tanto en el mercado nacional como en los mercados exteriores. Tenemos las mayores existencias, con una inversión muy importante en vino y crianza y el conjunto de nuestras dos marcas principales, Solear y Muy Fina, sitúan a nuestra empresa a la cabeza en ventas.

Este vino y en general los blancos son los mejores acompañantes naturales de los platos que tienen el mar como protagonistas...

Sí, los blancos y Castillo de San Diego muy especialmente siempre han tenido una relación muy estrecha con los productos y la cocina del mar. Así lo demuestra el evento gastronómico de "La Cocina del Mar", que ya se ha convertido en toda una cita obligada en el calendario gastronómico en Andalucía, que durante dos años consecutivos ha tenido lugar en Bodegas Barbadillo con la presencia de destacados representantes de la cocina actual al más alto nivel en el que se destacaba el perfecto maridaje de Castillo de San Diego con la cocina que tiene como base los productos del Mar. Así en la 1ª edición contamos con Iago Pazos y Marcos Cerqueir de Abastos 2.0, Sergio Torres de Dos Cielos, Raúl Aleixandre de Ca Sento y Ángel León de A Poniente y en la 2ª edición que tuvo lugar el pasado junio contamos con Marcos Moran de Casa Gerardo, Francis



Paniego de Echaurren, Paco Morales del Restaurante Paco Morales y Dani García de Calima donde demostraron como Castillo de San Diego es perfecto para acompañar a todos los productos del mar.

Barbadillo plantó en 2000 la mayor extensión de uvas tintas de Andalucía, apostando por los tintos en una región tradicionalmente productora de vinos blancos...

Sí, fue una apuesta decidida en todos los aspectos, tanto desde el punto de vista empresarial como vitícola y enológico. Queríamos producir un tinto andaluz y el resultado fue Gibalbín, el primer tinto de Andalucía, una región donde se producían de siempre tan solo vinos blancos y generosos. Se trata de un vino tinto joven 100% andaluz, alegre y entendible por la mayoría de los consumidores, fruto del coupage de uvas tintas nacionales y foráneas como Cabernet, Syraha, Tempranillo y Merlot a la que se añade la personalidad que le aporta la Tintilla de Rota, variedad autóctona que se recuperó para este proyecto. Y ya recientemente hemos ampliado el portafolio con el lanzamiento de Gibalbín con Crianza. Ha sido sin duda un proyecto muy satisfactorio a todos los niveles, en el que nos ha resultado sorprendente la tremenda acogida y los premios recibidos en mercados exteriores.

En los últimos años han desarrollado un grupo empresarial en expansión sin abandonar las raíces y la esencia del mercado tradicional... En tiempos difíciles hay que seguir trabajando, creyendo en el progreso y adaptándose a los nuevos gustos de los clientes...

En esta época de estancamiento de los mercados y de escasez crediticia, los empresarios y gestores de nuestras compañías debemos asumir nuestro liderazgo e intentar crear un clima de cierto optimismo, transmitiendo

esperanza en la recuperación. En Barbadillo asumimos esas responsabilidades con lo mejor que sabemos hacer: trabajar, trabajar y trabajar. No hemos cumplido 190 años esperando de brazos cruzados a que vengan buenos tiempos. Hay que adaptarse y buscar nuevos horizontes. Durante los últimos diez años hemos desarrollado un grupo empresarial que ha sabido incorporar a nuestro negocio tradicional, a nuestro vino blanco y a nuestras manzanillas, nuevos vinos andaluces y de otras denominaciones españolas -Bodega Pirineos en la D.O. Somontano y Bodega Vega Real en la D.O. Ribera de Duero-, y empresas de productos complementarios como los ibéricos 100% bellota de Sierra de Sevilla.

¿Cuáles son los rasgos de identidad del Grupo Barbadillo?

Hay una clara identificación con la tierra, con el sur, con una suerte de tradición que, sin embargo, no niega la modernidad, sino que la pone en valor. Somos un grupo que nace con Barbadillo en 1821, sin embargo hemos sabido desarrollar una nueva identidad como grupo de empresas después del proceso de diversificación que hemos llevado a cabo en los últimos años y que continuamos manteniendo con espíritu innovador. En realidad, somos un grupo con muchas identidades, que se unen bajo el sello de calidad de Barbadillo.

Una de esas 'identidades es Sierra de Sevilla', la empresa especializada en productos ibéricos 100% bellota, un referente en el jamón de bellota.

Es un buen ejemplo de nuestra filosofía como grupo. Apostamos por diversificar nuestro portafolio empresarial con la adquisición de Sierra de Sevilla, empresa con productos que tienen un marchamo de calidad incuestionable. Jamones y productos ibéricos procedentes de animales criados en libertad en pleno parque natural, que se someten a criterios

de control de calidad muy exhaustivos para que el consumidor distinga perfectamente las virtudes del producto 100% bellota.

¿Cambiará la tendencia en el consumo del vino igual que en otros países del mundo donde la mujer y la gente joven son los grandes consumidores potenciales?

Es posible, en cualquier caso, creemos que será un cambio para sumar, no para restar. Es decir, la mujer y la gente joven se irán incorporando a un mercado de consumo sin que lo abandonen los perfiles habituales. Lo veremos dentro de poco.

Manuel Valdecantos.
Director General del Grupo Barbadillo.

The present Barbadillo Group began in 1821 as a family business (...) specializing in Wine and Dry Sherry (...) the key to our success is a measured balance between tradition and innovation (...) one of our star products is Castillo de San Diego, the best selling White Wine in Spain, 500 bottles every hour (...) soft and slightly acidic, from Palomino grapes (...) Our history is tied to Dry Sherry full-bodied "Manzanilla" and to Sanlúcar de Barrameda (D.O.) (...) with Solear and Muy Fina brands place to our company as a sales leader (...) The Seafood Cuisine is a regular gastronomic event taking place in our Bodegas -Wine Cellar, for seafood goes perfectly with White Wines (...) Our brand Gíbalgín is first red wine of Andalusia, 100% Andalusian (...) Now, we are a growing business Group (...) Barbadillo Group includes an Iberian pork products company, 100% feed acorn from the Sierra de Sevilla.

Excerpt from interview with Mr Manuel Valdecantos, Barbadillo Group CEO.

recetas A L D E T A L L E

Restaurante LA SARGA

ROLLITOS DE PIÑA CON CREMOSO DE QUESO, MIEL, FRUTOS SECOS TOSTADOS, PASAS DE CORINTO Y TUBOS DE CHOCOLATE PHYSALIS.

Ingredientes:

Piña, queso fresco, miel de romero, almendras tostadas, pistachos tostados, pasas sin semilla, nata, azúcar, Physalis, menta fresca, tubos de chocolate (cilindros de chocolate elaborados con cobertura).

Elaboración:

En la batidora termomix, echamos el queso fresco, un poquito de nata y unas cucharadas de miel. Lo batimos todo y retiramos en un bol. A continuación, añadimos los pistachos, las almendras tostadas y las uvas de Corinto; mezclamos todo bien y lo reservamos. Seguidamente, pelamos la piña y las cortamos en láminas finas, rellenamos del cremoso y hacemos los canutillos. Por último, los rociamos de azúcar y caramelizamos. Para servir el postre, elegimos un plato al gusto y ponemos los canutillos sobre los tubos de chocolate, acompañado de los Physalis, la menta fresca, el chocolate y los frutos del bosque.

Pineapple rolls with a creamy cheese sauce with honey, roasted nuts, Corinth currants and tubes of chocolate Physalis.

Ingredients: Pineapple, fresh cheese, rosemary honey, roasted almonds and pistachio, currants, cream, sugar, Physalis, fresh mint, tubes of coated chocolate.

Preparation: Put the fresh cheese, little cream, and some tbsp of honey in a Thermomix blender. Mix and save in a bowl. Add the pistachio, roasted almonds and the currants. Mix and save. Cut the pineapple into thin slices, fill the creamy and prepare the "canutillos" small tubes. Then, sprinkle with sugar and cinnamon. To serve, put the "canutillos" on the chocolate tubes with the Physalis, fresh mint, chocolate and the nuts.



Restaurante SEVILLA BAHÍA

CENTRO DE MERLUZA A LA VASCA CON VIRUTAS SERRANAS

Ingredientes:

Aceite de oliva, sal, 2 dientes de ajo, 30 gr de cebolla picada, 20 gr. de harina de repostería, 200 gr. de merluza de pincho, 5 cl. de vino blanco, 5 cl. de fumé de pescado, 3 cl. de caldo de espárragos blancos, 1 huevo cocido, puntas de espárragos blancos, almejas finas, 30 gr. de jamón serrano.

Elaboración:

Rehogamos en el aceite a fuego lento la cebolla y los ajos y antes de que coja color añadimos la harina de repostería y la tostamos. Vertemos el vino blanco. Seguidamente añadimos el fumé de pescado y el caldo de los espárragos blancos de lata. A continuación echamos la merluza y las almejas. Dejamos hervir durante unos 8 minutos, hasta que veamos que se ha despegado el centro del hueso de la merluza. Para servir nuestra preparación sacamos la merluza, escurrimos y napamos el plato con la salsa. Le añadimos las puntas de las yemas de espárragos, el huevo cocido y dejamos caer por encima las virutas de jamón serrano cortadas en juliana.

Center of Hake Basque style with "Jamón" cured ham shavings

Ingredients: Olive oil, salt, 2 garlic cloves, 30 gr. chopped onion, 20 gr. pastry flour, 200 gr. line-caught hake, 5 cl. white wine, 5 cl. fish stock-Fumet, 3 cl. white asparagus juice - canned, 1 hard boiled egg, white asparagus tips, fine clams, 30 gr. "jamón" cured ham.

Preparation: Low heat sauté in olive oil the onion and the garlic. Just before golden add the pastry flour to toast. Pour the white wine on. Then, add the fish - stock and the juice of the canned white asparagus. Add the Hake and the clams and boil it all about 8 minutes until off the centre of the bone. To serve: take out the hake, drain it and pour the sauce on a plate. Add some asparagus tips, hard boiled egg and drop all over some cured ham shavings into julienne strips.





Casa BIGOTE

TRONCO DE BONITO SOBRE SALMOREJO DE PIMIENTO MORRÓN

Ingredientes:

Aceite de Oliva, pimiento morrón, ajo, vinagre de Jerez, vinagre balsámico, cebolletas, sal, bonito fresco, pan duro.

Elaboración:

Primero preparamos el salmorejo. Para ello echamos en un bol el pan duro remojado y escurrido, un diente de ajo, el pimiento morrón, un chorreón de aceite de oliva, sal y un chorrito de vinagre de Jerez. Lo trituramos todo, pasamos por el chino y apartamos en el frigorífico. A continuación extraemos los 4 lomos del bonito y lo envolvemos en papel de aluminio. Horneamos a 160° durante 60 minutos en mixto (calor vapor). Cuando esté frío, lo cortamos en rodajas y dejamos macerar en aceite de oliva durante 24 horas. Podemos utilizar un plato llano para presentar nuestra elaboración. Colocamos una cucharada del salmorejo y montamos tres o cuatro porciones del bonito, sobre él la cebolleta cortada en juliana, sal, un poco de aceite de oliva, un poco de vinagre de Jerez y terminamos decorando con vinagre balsámico.

Bonito-tuna trunk on Salmorejo cold vegetable cream with sweet peppers

Ingredients: Olive oil, sweet pepper, garlic, Sherry vinegar, Balsamic vinegar, spring onions, salt, fresh Bonito-tuna, some stale bread.

Preparation: Salmorejo: Put in a bowl the bread, soaked and drained, 1 garlic clove, sweet pepper, a dash of olive oil, salt and little Sherry vinegar. Grind and strain it all. Put it in the fridge. Fillet the Bonito into 4 loins, wrap in kitchen -aluminium foil and bake "heat-vapor" for 60 minutes / 160°. Once cold, cut it into slices and marinate in olive oil / 24 hours. On a flat dish, pour a tbsp of Salmorejo and 3 or 4 portions of Bonito, then put the onion (into julienne strips), add salt, little olive oil, little Sherry vinegar and garnish with Balsamic vinegar.

Restaurante ALMUDAINA

ENSALADA DE ESCABECHADOS DE MONTE Y CORRAL CON ASADILLO DE PIMIENTO

Ingredientes:

75 gr. pechuga de pavo, 75 gr. ciervo, 75 gr. perdiz, 50 gr. conejo, ½ l. aceite de oliva, ¼ l. vinagre, 1 cebolla, 1 cabeza de ajos, 10 gr. tomillo, 10 gr. orégano, 2 hojas de laurel, sal.

Para la presentación:

50 gr. pimiento asado, 50 gr. surtido alcaparra, cebollita y pepinillo, 1 cucharada de vinagre de vino tinto, 3 cucharadas de aceite de oliva.

Elaboración:

Ponemos en el fuego todos los ingredientes, menos aquellos que utilizaremos para la presentación del plato. Cuando empiecen a hervir añadimos una variedad de carne hasta que esté en su punto de cocción. La sacamos y añadimos otra. Repetimos esta operación con todas ellas y de este modo queda finalizado el proceso de escabechar. Para realizar el emplatado, colocamos el asadillo de pimientos como fondo del plato. Fileteamos las carnes y las disponemos en capas alternativas (a modo de milhojas) sobre el fondo. Aderezamos con vinagre y aceite, y adornamos con alcaparras, pepinillos y cebollita picada.

Pickled "Field and Poultry" salad with roasted peppers

Ingredients: 75 gr. turkey breast, 75 gr. deer, 75 gr. partridge, 50 gr. rabbit, ½ l. Olive oil, ¼ l. vinegar, 1 onion, 1 garlic bulb, 10 gr. thyme, 10 gr. marjoram, 2 bay leaves, salt.

For the presentation: 50 gr. roasted peppers, 50 gr. assortment of capers, onions and pickles, 1 tbsp red wine vinegar, 3 tbsp Olive oil.

Preparation: Put all ingredients to the fire (but those for the presentation). When it boils add a type of meat until cooked. Remove and add another meat. Repeat this operation with all different meats to complete the pickling. Place on a plate the roasted peppers as a base, fillet the meats and arrange alternately above as a millefeuille. Season with vinegar and olive oil and garnish with the capers, pickles and diced onion.



Restaurante BECERRITA

LOMO DE CORDERO DESHUESADO A LA MIEL CON GUARNICION DE MIGAS Y PATATAS ASADAS.

Ingredientes:

250 gr. lomo de cordero, 10 gr. tomillo, 40 gr. ajo, 1 hoja laurel, 10 cl. vino Oloroso, 10 gr. miel, agua, 4 gr. sal, 100 gr. patatas, 50 gr. bacon, 100 cl. aceite, 10 gr. mantequilla, 15 gr. puerro, 100 gr. pan eco.

Elaboración:

Para preparar la receta necesitamos los lomos de cordero deshuesados y limpios de grasa. Separamos el magro de la piel, aplastamos en film la piel, la hacemos cuadrada y ponemos la carne magra en el centro. Envolvemos sobre sí mismo y amarramos. Introducimos lo resultante en el horno y asamos con todos los ingredientes en crudo. A la hora de servir ponemos unas gotas de miel. Para acompañar elaboraremos unas migas de patatas asadas. Asamos 2 patatas con la piel. Una vez frías, las pelamos y rallamos y las salteamos con un poco de puerro, mantequilla y bacon.

Boneless lamb loin with honey and roasted potatoes dressing

Ingredients: 250 gr lamb loin - boneless and lean, 10 gr thyme, 40 gr garlic, 1 bay leaf, 10 cl "Oloroso" wine, 10 gr honey, water, 4 gr salt, 100 gr potato, 50 gr bacon, 100 cl Olive oil, 10 gr butter, 15 gr leek, 100 gr eco bread.

Preparation: Separate the lean from the skin, crush the skin on a plastic wrap, make a square, put lean in the center and tie it all. Place into the oven and roast with all raw ingredients. When serving, add some honey drops on. To go with, roast 2 unpeeled potatoes. Once cold, peel, grate and sauté the potatoes with a bit of leek, some butter and bacon.

Casa ROBLES DUETO DE CHOCOLATES

Ingredientes:

Para el cremoso de chocolate blanco:
300 gr. crema inglesa, 120 gr. cobertura blanca, 2 hojas gelatinas, 300 gr. nata semi-montada

Para el crujiente de praliné:

200 gr. praliné, 50 gr. cobertura de chocolate con leche, 40 gr. manteca de cacao, 100 gr. arroz caramelizado.

Para el mousse de chocolate negro:

300 gr. crema inglesa, 120 gr. cobertura negra al 70%, 2 hojas de gelatina, 300 gr. nata semi-montada.

Elaboración:

Este postre está montado en dos lingotes, uno de chocolate blanco relleno de cremoso de choco blanco y otro de chocolate negro, relleno de crujiente de praliné. Para elaborar el primero, mezclamos la crema inglesa con la cobertura blanca. Añadimos posteriormente la gelatina fundida y la nata semi montada. Hacemos el mismo procedimiento para el cremoso de chocolate negro. Para el segundo, mezclamos la cobertura de chocolate con leche, con la manteca de cacao fundida. Añadir el praliné y al final el arroz caramelizado. Extendemos entre dos silpats u hojas antiadherentes y dejamos enfriar. Posteriormente troquelamos en rectángulos e introducimos dentro del lingote. Es importante que sólo pongamos una capa finita. Este postre lo montamos sobre una base de Bizcocho de chocolate con almendras y miel con un relieve en rojo del mismo bizcocho.

Chocolate Duet

Ingredients: Creamy white chocolate: 300 gr Custard sauce, 120 gr white coating, 2 gelatine sheets, 300 gr half-whipped cream.
Crunchy praline: 200 gr praline, 50 gr milk chocolate coating, 40 gr cocoa butter, 100 gr caramelized rice.
Black chocolate mousse: 300 gr Custard sauce, 120 gr 70% black coating, 2 gelatine sheets, 300 gr half-whipped cream.

Preparation: This dessert comprises (A) a white chocolate ingot stuffed with creamy white chocolate and (B) an ingot of black chocolate stuffed with crunchy praline. A: Mix the custard sauce with the white coating, then add the molten gelatine and the half-whipped cream. Same procedure for the creamy black chocolate. B: Mix the milk chocolate coating and the molten cocoa butter. Add the praline and then add the caramelized rice. Spread between two non-stick sheets, let it cool. Cut into rectangles and introduce into the ingot, just a thin layer. This dessert goes on a base of almonds and honey chocolate sponge cake with a red relief of the sponge cake itself.





Restaurante EL ESPIGÓN

PAELLA DE CARABINEROS CON CRUJIENTE DE CAMARONES

Ingredientes:

80 gr. arroz, 1 pieza (120 gr.) carabinero, 30 gr. cebolla, 50 gr. aceite, 2 dientes de ajo, 1 pimiento choricero, 1 tomate, 17 cl. Fumé de pescado.

Para la tinta: 2 bolsas de tinta, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de café de Paprika, pimienta negra al gusto, sal, rebanada de pan frito, aceite, 1 copa de Jerez, 1 copa de Fumé de pescado.

Para el crujiente de camarones: Perejil, harina de soja, ajo, camarones, cebolla.

Elaboración:

Sofreímos los dientes de ajo, la cebolla, el pimiento choricero y el tomate. El resultado lo machacamos y reservamos. En una paellera incorporamos el fumé de pescado, el arroz y la mezcla resultante del sofrito que preparamos anteriormente. Cuando rompa a hervir añadimos los carabineros y corregimos con sal, al gusto. Dejamos reposar unos quince minutos y servimos.

Para el coulis de licuado de tinta: Se refrie el ajo y el pan. Se le incorpora la paprika y la pimienta negra, se le introduce la copa de Jerez y el fumé. Por último vertemos la tinta. Dejamos reposar 8 minutos, y listo.

Para el crujiente de camarones: Elaboramos una masa cremosa con perejil, ajo, cebolla, camarones y harina de soja. Mezclamos todo y añadimos agua dejando la mezcla bastante espesa. Ayudándonos con una cuchara, freímos con poco aceite hasta que quede muy crujiente.

Carabineros Paella-rice pot with crunchy shrimps

Ingredients: 80 gr rice, 1 unit (120 gr) Carabinero king size red prawn, 30 gr onion, 50 gr olive oil, 2 garlic cloves, 1 pimiento choricero - dried red pepper (the pulp), 1 tomato, 17 cl fish-stock Fumet.

For the Ink: 2 small bags of squid ink, 2 garlic cloves, 1 tsp Paprika, black pepper to taste, salt, a slice of fried bread, olive oil, 1 glass of Sherry, 1 glass of fish-stock Fumet.

For crunchy shrimps: Parsley, soy flour, garlic, shrimps, onions.

Preparation: Lightly fry garlic cloves, onion, the pulp of the "pimiento choricero" and the tomato. Then, crush and save the result. In a paellera-pan, pour the Fumet with the rice and the above preparation. When boiling add the Carabinero with some salt to taste. Let it stand for about 15 minutes and serve. To prepare the liquefied ink coulis, sauté the garlic and the slice of bread. When it starts to brown add the paprika and black pepper, pour the glass of Sherry and the Fumet and lastly, add the ink and in 8 minutes is ready to serve.

Preparation of the crunchy shrimps: Make a creamy dough with parsley, garlic, onion, some shrimps and soy flour and add some water until quite thick, then, fry the dough in a little olive oil until very crunchy.

Restaurante MANOLO MAYO

ARROZ CON PATO

Ingredientes:

½ kg de pato, 125 gr. de cebolla, 75 gr. de mantequilla, 320 gr. de arroz bomba, 1 diente de ajo, 15 cl. de jugo de carne, 12,5 cl. de vino tinto, 7,5 cl. de aceite de oliva, una pizca de pimienta negra, una pizca de tomillo, una pizca de sal.

Elaboración:

Troceamos el pato y lo salpimentamos. A continuación lo sofreímos en una cazuela con el aceite y la mantequilla. Cuando comience a dorarse, añadiremos la cebolla y los ajos troceados en brunoise (daditos). Una vez que la verdura se ha pochado vertemos el vino tinto, el resto de especias y el jugo de carne. Dejamos cocer hasta que la carne esté en el punto deseado. Por último echamos el arroz y dejamos cocer durante 20 minutos aproximadamente.

Rice with duck

Ingredients: ½ kg duck, 125 gr onion, 75 gr butter, 320 gr "Bomba" quality rice (round and white rice), 1 garlic clove, 15 cl Gravy, 12.5 cl red wine, 7.5 cl Olive oil, some black pepper, some thyme, salt.

Preparation: Chop the duck and salt and pepper. Sauté in a pot or casserole with olive oil and butter. When golden add the onion and diced garlic. Once vegetables are poached, pour the red wine, the rest of the spices and the gravy. Cook until meat is ready. Then, pour the rice into the pot and cook for about 20 minutes.



Socios

DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA



RESTAURANTE
TERRAZA CARMONA
Vera, Almería

Desde Vera, en el oriente del litoral andaluz y abanderando la gastronomía almeriense, la Familia Carmona deleita paladares con recetas llenas de sabor y respeto a la tradición. Tres generaciones unidas por el conocimiento.

From Vera, at the East of the Andalusian coast, championing the Almería gastronomy, Carmona Family delights our palates with flavorful recipes and a true respect for traditional cuisine. Three generations united by the knowledge.

C/ Del Mar, 1. 04620 Vera, Almería
Telf.- 950 39 01 88 / 950 390 760
www.terrazacarmona.com
info@terrazacarmona.com
Coordenadas Geográficas: 01° 52' 10" W - 37° 14' 56" N



RESTAURANTE
CASA BIGOTE
Sanlúcar de Barrameda, Cádiz

Allá en Bajo de Guía, donde el Guadalquivir troca sus aguas dulces por saladas, Casa Bigote adereza su cocina marinera "por la razón de lo natural" y los mejores ingredientes de su espléndido enclave natural.

Down in Bajo de Guía, where the Guadalquivir river's waters become salty, Casa Bigote prepares its splendid seafood cuisine "by the reason of the natural", without artifice, with the best ingredients from this wonderful enclave.

Bajo de Guía.
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz
Telf.- 956 362 696 / Fax.- 956 368 721
www.restaurantecasabigote.com
www.facebook.com/RestauranteCasaBigote
info@restaurantecasabigote.com
Coordenadas Geográficas: 06° 21' 04" W - 36° 47' 22" N



MESÓN EL COPO
Palmones, Los Barrios, Cádiz

Desde Palmones, mirador del Peñón de Gibraltar, El Copo propone una cita con El Arte del Buen Comer; inspiración en su cocina mediterránea amparada por los mejores productos de la Tierra y el litoral gaditano.

From Palmones, viewpoint of the Rock of Gibraltar, El Copo Restaurant features an appointment with The Art of the Fine Dining, taking inspiration from its Mediterranean cuisine, supported by the best products of Cádiz lands and coast.

C/ Trasmayo, s/n.
11379 Palmones-Los Barrios, Cádiz
Telf.- 956 677 710 / Fax.- 956 677 786
www.elcopo.es
info@elcopo.es
Coordenadas Geográficas: 05° 25' 56" W - 36° 10' 27" N



RESTAURANTE
EL FARO DE CÁDIZ
Cádiz

Anclado en el legendario y gaditano Barrio de la Viña, el Faro de Cádiz apuesta por renovar la cocina clásica sin renunciar a los sabores de la Bahía. Vinos y tapas de la Tierra complementan la carta.

Anchored in the legendary Barrio de La Viña district of Cádiz, El Faro de Cádiz Restaurant bets to renew the usual traditional cuisine without renouncing to the flavours of the Cádiz Bay. Fine wines and tasty local Tapas complement the Carte-menu.

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



EL FARO DE EL PUERTO
El Puerto de Santa María, Cádiz

En el corazón de la Bahía de Cádiz, Madre Tierra de Vinos, Brandy y Licores y amparada dentro de una Casa Señorial, Grupo El Faro "esconde" un Tesoro de la Gastronomía, de perfecta Bodega y Huerta propia.

Located in the heart of the Bay of Cádiz, Mother Earth-sediment of Wine, Brandy and Liquors, covered in a mansion, El Faro Group "hides" a Treasure of gastronomy with a perfect Wine Cellar and own Vegetable Garden.

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



RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO
San Fernando, Cádiz

En el istmo que une Cádiz con San Fernando, Ventorrillo El Chato (1.780), singular por longevo y por su enclave geográfico, es el rincón perfecto para viajar en el Tiempo, a través de su gastronomía.

Nestled on the isthmus connecting Cádiz to San Fernando, Ventorrillo El Chato Restaurant (1780) is really unique for its longevity and geographical location. The perfect place to a time travel through its fine gastronomy.

Ctra. Cádiz - San Fernando, Km. 687.
11100 San Fernando, Cádiz
Telf.- 956 250 025 - 956 257 116
Fax.- 956 253 222
www.ventorrilloelchato.com
info@ventorrilloelchato.com
Coordenadas Geográficas: 06° 15' 44" W - 36° 28' 49" N



RESTAURANTE PORTICHUELO
Huelva

Los sabores de la provincia onubense se condensan en su carta; carnes y chacinias de la Sierra, pescados y mariscos del litoral, guisos de la tierra, son los pilares de Portichuelo. Tapas y platos, un placer para el paladar en Huelva.

The flavours of the Huelva province condense in its Carte-menu, superb meats and Iberian pork cold cuts from the Sierra, fish and shellfish from the coast, local casseroles, are the pillars of this Restaurant together with Tapas. A true pleasure for your palate.

C/ Vázquez López 15. 21001 Huelva
Tel.- 959 24 57 68 / 678 56 48 17
www.restaurantportichuelo.com
restaurantportichuelo@hotmail.com
Coordenadas Geográficas: 06° 57' 08" W - 37° 15' 19" N



RESTAURANTE ALMUDAINA
Córdoba

Visitar el Restaurante Almudaina y conocer su gastronomía es un viaje a través del Tiempo y la Historia de Córdoba; un Tesoro para los cinco sentidos, escondido en un palacete del siglo XVI en plena Judería.

Visiting this restaurant and enjoying its gastronomy means a journey through time and History of Córdoba, a Treasure for all five senses hidden in a XVI century mansion-small palace in the heart of the old Juderia / Jewish Quarter.

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



RESTAURANTE LA MENORAH
Estepona, Málaga

En sus fogones y comedor podremos disfrutar de la "antigua usanza" en la cocina y el servicio; lo mejor de la tierra y el mar armonizan el recetario mediterráneo que encontraremos en Estepona, Costa del Sol.

In its kitchen and dining room you can enjoy the old-fashioned traditional cuisine and a good service. The very best of this land and sea harmonize the Mediterranean recipes that you can find in Estepona, Costa del Sol.

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



RESTAURANTE AZABACHE
Huelva

¿Tapear o mesa y mantel?... desde Huelva, Restaurante Azabache propone, con su cocina de mercado y productos de temporada, esta "bendita" duda; en su cómoda barra o en su coqueto comedor, acertarás en tu elección.

Tapas or sitting at the table? From Huelva, Azabache Restaurant raises this "blessed" doubt thanks to its market cuisine and seasonal products, at the comfortable bar or in the charming dining-room. You will always choose the best.

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



RESTAURANTE FRUTOS
Torremolinos, Málaga

Carnes y asados segovianos, mariscos gallegos y pescados del Estrecho adornan, en perfecta comunión, la propuesta gastronómica de Restaurante Frutos; en su carta y desde Torremolinos, podrá saborear lo mejor del norte, centro y sur español.

Meats and Segovia style roast, shellfish from Galicia and fish from the "Estrecho" Straits of Gibraltar adorning in a perfect communion the gastronomic offer of Restaurante Frutos Carte-menu in Torremolinos. Come to taste the best from northern, southern and central Spain.

Urb. Álamos. Av. De la Riviera, 80.
29620 Torremolinos, Málaga
Telf.- 952 381 450 / Fax.- 952 387 701
www.restaurantefrutos.es
reservas@restaurantefrutos.es
Coordenadas Geográficas: 36° 38' 44.37" N - 4° 29' 21.62" N



RESTAURANTE CASA RUFINO
Isla Cristina, Huelva

Rodeada por las arenas de la playa de Isla Cristina (Huelva) y amparada en la sabiduría de más de 50 años cocinando, Casa Rufino aúna tradición y vanguardia en la carta, envueltos por un maravilloso entorno.

Surrounded by the sands of Isla Cristina beach, Huelva, and supported by the wisdom and know-how of over 50 years cooking, Casa Rufino combines tradition and innovation in the menu, involved in a wonderful setting.

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



RESTAURANTE LA SARGA
Cazorla, Jaén

En Cazorla, cuna del Guadalquivir, La Sarga fusiona argumentos culinarios tradicionales con modos y gustos actuales; caza mayor y menor y productos típicos de la despensa de la comarca, el mejor aval de la cocina serrana jiennense.

Situated in Cazorla, birthplace of Guadalquivir River, this Restaurant fuses traditional culinary arguments with current flavours and modes. Small and big game and typical products of the region are the best guarantee of the "Serrana" mountain cuisine of Jaén.

Plaza del Mercado, s/n. 23440 Cazorla, Jaén
Telf.- 953 721 507 / Fax.- 953 720 631
lomadelasarga@telefonica.net
rtlasarga@telefonica.net
Coordenadas Geográficas: 03° 28' 09" W - 37° 59' 38" N



RESTAURANTE LA TOJA
La Carolina, Jaén

36 años de sabor..., buscando la originalidad, creatividad y tradición unidas. Sorprendente, natural e intuitiva..., de infinitos caminos y exquisitos matices de personalidad. Cocina mediterránea en pleno corazón de La Carolina, un reto para los sentidos.

Thirty-six years of flavor... always looking for originality with tradition and creativity. Mediterranean cuisine in the heart of La Carolina. Surprising, natural and intuitive with infinite paths and fine nuances of personality. A true challenge for the senses.

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



RESTAURANTE EL ESPIGÓN
Sevilla

Sabores marineros en el sevillano Barrio de El Porvenir; en El Espigón podrá sentir "el aire marinerero de Bonanza y la magia de Sevilla, en todo su esplendor". Salones y barra donde disfrutar en este restaurante de Solera.

Seafood flavours at El Porvenir Sevilla district. A restaurant with character and quality where you can feel the sea breeze from Bonanza as well as the magic of Sevilla in all its splendour. Dining rooms and bar to enjoy all El Espigón Restaurant features.

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



RESTAURANTE BECERRITA
Sevilla

Herencia y tradición transmitidas por cinco generaciones, son los secretos y avales de Becerrita que garantizan su gastronomía y buen hacer; cocina andaluza de siempre que comparte carta con creaciones propias, desde la Ronda Histórica de Sevilla.

Heritage and tradition passed on through five generations, these are the secrets and the guarantee of Becerrita Restaurant ensuring its gastronomy and know-how. Traditional Andalusian cuisine sharing the Carte-menu with own creations, located at the historic "Ronda" ring of Seville.

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



RESTAURANTE MANOLO MAYO
Los Palacios y Villafranca, Sevilla

Estandarte de las buenas maneras de la cocina tradicional, restaurante Manolo Mayo, en Los Palacios y Villafranca, frontera entre la campiña y marisma sevillana, fundamenta su contundente carta con recetas hogareñas andaluzas y creaciones propias.

This Restaurant is a banner of the good manners of the traditional cuisine. Located in Los Palacios y Villafranca, at the boundary between the Sevilla "campiña" countryside and the marshes. Its convincing Carte is based on homely recipes and own creations.

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



RESTAURANTE CASA ROBLES
Sevilla

En el mejor cahi monumental de Sevilla, Casa Robles, primera bandera de cinco establecimientos, es la Madre y Maestra donde residen los sabores de su alta cocina, historia y evolución. Toda una referencia gastronómica hispalense.

Right in the monumental core of Seville, Casa Robles Restaurant is the first and the flagship of five establishments, the "Mother and Teacher" where the flavours of its haute cuisine live with history and evolution. An absolute gastronomic reference in Seville.

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



RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA
Sevilla

Emplazado frente a la estación de Santa Justa, distrito financiero y de negocios sevillano, el restaurante Sevilla Bahía sugiere una consumada propuesta gastronómica, donde elegir se "convierte" en un dilema, ¡un sabroso y delicioso dilema!

Located opposite Santa Justa Railway Station, the financial and business district of Seville, Sevilla Bahía Restaurant suggests a very complete gastronomic proposal where choosing is a tasty and delicious dilemma.

C/ Concejal Francisco Ballesteros, 4. Sevilla
Telf.- 954 580 119
www.hosteriasalas.com
info@hosteriasalas.com
Coordenadas Geográficas: 05° 58' 31" W - 37° 23' 22" N

LISTADO DE SOCIOS CLUB DE ORO

ALMERÍA:

Restaurante Terraza Carmona
Vera, Almería

CÁDIZ:

Restaurante Casa Bigote
Sanlúcar de Barrameda, Cádiz

Mesón El Copo
Palmones, Los Barrios, Cádiz

Restaurante El Faro de Cádiz
Cádiz

Restaurante El Faro de El Puerto
Puerto de Sta. María, Cádiz

Restaurante Ventorrillo El Chato
San Fernando, Cádiz

CÓRDOBA:

Restaurante Almudaina
Córdoba

HUELVA:

Restaurante Azabache
Huelva

Restaurante Casa Rufino
Isla Cristina, Huelva

Restaurante Portichuelo
Huelva

MÁLAGA:

Restaurante La Menorah
Estepona, Málaga

Restaurante Frutos
Torremolinos, Málaga

JAÉN:

Restaurante La Sarga.
Cazorla, Jaén

Restaurante La Toja.
La Carolina, Jaén

SEVILLA:

Restaurante Becerrita
Sevilla

Restaurante Casa Robles
Sevilla

Restaurante El Espigón
Sevilla

Restaurante Manolo Mayo
Los Palacios y Villafranca, Sevilla

Restaurante Sevilla Bahía
Sevilla

Castillo de San Diego EL VINO DEL MAR

Busca Barbadillo Co en



www.elvinodelmar.com



VINO ANTICUADO
Producción de España

Castillo de San Diego
BARBADILLO
100% SUR 100% MAR

Barbadillo es Sur, pero sobre todo es Mar.
Un blanco joven de aroma floral con notas cítricas,
de sabor suave y ligero, que nos trae
recuerdos salinos, rumor de olas...
El acompañante natural para pescados y mariscos.

Tan marinero como el mar mismo.