

# ORO

N3 AÑO IV

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION

PLATOS DE TEMPORADA  
RECETAS DE REPOSTERÍA  
VINOS Y MARIDAJES  
COCINEROS DEL SUR



CALOR DE INVIERNO  
MENÚS FESTIVOS



*La Navidad  
tiene nombre*



VINO DE LA TIERRA DE CADIZ

**ANTONIO BARBADILLO**

*Castillo de San Diego*





JOSÉ FRANCISCO MAYO  
PRESIDENTE DEL CLUB  
DE ORO DE LA MESA  
ANDALUZA

## DISFRUTE GASTRONÓMICO

Legado histórico de pueblos y de razas, Andalucía tiene en su gastronomía una de las manifestaciones más ricas de sus antepasados. Herencia de culturas romanas y árabes que nos dejaron sus sabores y buen hacer en el arte de la cocina, los diferentes climas se traducen en una gran variedad de productos y materias primas que constituyen la base de nuestra dieta mediterránea. Pero la cocina actual no sólo es tradición; nuestros grandes cocineros han sabido evolucionar y reinventar la gastronomía andaluza.

Esta nueva cocina resalta aún más los sabores auténticos con diferentes e innovadoras texturas. Busca el equilibrio entre la tradición y la modernidad respetando las raíces de nuestra cultura. Conserva y potencia los colores y los sabores. Y presenta nuevas formas con grandes dosis de ingenio. Por ello, la gastronomía de Andalucía satisface a conservadores y vanguardistas. Esta revista les dará a conocer los restaurantes de esa Andalucía monumental e innovadora, su buen hacer, su excelente y buena cocina y, cómo no, su hospitalidad.

## S U M A R I O



### 04. DÍAS DE FIESTA

IDEAS PARA ACABAR EL AÑO CON UN BUEN SABOR DE BOCA, Y NUNCA MEJOR DICHO



### 14. NOMBRES DE ORO

CONOCEMOS A LOS GESTORES DE ALMUDAINA, VANDELVIRA, AZABACHE Y CASA BIGOTE



### 22.

**MARIDAJES**  
PLATOS Y VINOS DE LA TIERRA EN PERFECTA COMUNIÓN. NUESTROS CHEFS RECOMIENDAN LOS CALDOS PARA SUS EXQUISITECES



### 28. DULCES

RECETAS DE POSTRES CON LA FIRMA DE LOS REPUTADOS REPOSTEROS DEL CLUB DE ORO



### 33. LOS RESTAURANTES

EL CLUB DE ORO DESCUBRE 20 MÁGICOS RINCONES DE LA MEJOR COCINA ANDALUZA

## S T A F F

ORO ES LA REVISTA DE DIFUSIÓN DEL **CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA** – TIRADA: 15.000 ejemplares  
EDITA: CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA (C.O.M.A.) – GERENCIA: JUAN CARLOS CERVANTES (E-mail: info@mesa-oro-andaluza.com)

PRODUCE: ESTUDIO BALUARTE – PLAZA NUEVA 8B 2º-1 41001 SEVILLA – Tfno. 95.4227565 Fax: 95.4212407 E-mail: oro@ebaluarte.es  
DIRECCIÓN: JUANCHO GONZÁLEZ COORDINACIÓN: QUICO PÉREZ-VENTANA DISEÑO Y MAQUETACIÓN: MANUEL GARRAMIOLA  
PUBLICIDAD: FERNANDO MORILLA (95.4229762 - fmorilla@ebaluarte.es)  
JEFA DE REDACCIÓN: PATI GARCÍA REDACCIÓN: GLORIA GÓMEZ DE LEÓN FOTOGRAFÍA: PACO ALORDA TRADUCCIÓN: LT TRADUCCIONES

IMPRIEME: EGONDI ARTES GRÁFICAS, S.A. Depósito legal: SE-4815-02

Las fotografías y textos de la presente publicación son propiedad del Club de Oro de la Mesa Andaluza. Prohibida su reproducción sin permiso de esta entidad.



**GASTRONOMÍA FESTIVA.** NOS APROXIMAMOS A UNA DE LAS FECHAS MÁS ESPERADAS DEL AÑO Y EN LAS QUE LAS COMIDAS FAMILIARES, CON LOS AMIGOS Y COMPAÑEROS DE TRABAJO SE CELEBRAN POR TODO LO ALTO Y CON LO MEJOR DE CASA.

# PALADAR DE ILUSIONES

## TASTE OF ILLUSIONS

**P A R A A C A B A R B I E N E L A Ñ O** no hay mejor forma de hacerlo que con buen sabor de boca. Sin duda es un mes de grandes comidas y celebraciones con todas aquellas personas a las que queremos. Diciembre viene anunciando el invierno, y por ello hay quienes dicen que con frío crece el apetito. Lo cierto es que ya se ha creado una atmósfera en las calles y los encuentros no se han hecho esperar en uno de los meses más gastronómicos del año. De este modo, los restaurantes, ya engalanados, preparan sus menús más selectos con un sinfín de propuestas para los comensales pero en las que destacan pescados y carnes en todas sus versiones.

Sin embargo, entre las costumbres gastronómicas de todos los hogares no pueden faltar el pavo o el cordero asado, un buen caldo, chacinas y mariscos. No en vano, estos manjares del mar son también productos estrella tanto en platos como en forma de guarnición. Unos buenos langostinos de Sanlúcar de Barrameda pueden ser los reyes –y no magos– de la mesa ya sea en Nochebuena, Navidad o Fin de Año.

Y ya lo dice el villancico: Navidad, dulce Navidad. Dulces que conmueven paladares después de cada bocado. Turrones, polvorones, mazapanes, alfajores y el más que tradicional rosco de reyes hacen las delicias de pequeños y mayores.

Los restauradores ya tienen los fogones encendidos y los productos de temporada preparados. Sólo queda la elección final del comensal.

**T H E R E I S N O B E T T E R W A Y T O** celebrate the Christmas period than with a good feeling in the stomach and this is without doubt a month of special meals and celebrations with friends and loved ones. December marks the true onset of winter, and many people say that the colder weather increases our appetites. It's certainly true that there is a special atmosphere in the streets with meals and celebrations taking place everywhere. As a result, the restaurants have put up their festive decorations and are busy preparing an endless array of their finest dishes for their customers, with recipes featuring fish and meat taking pride of place.

Traditional seasonal dishes such as turkey or roast lamb, a warming soup, hams and chorizos, and seafood are always popular. It is no coincidence that, these seafood delicacies are much sought after either as dishes in themselves or as a form of garnish. King Prawns from Sanlúcar de Barrameda are always much in demand at the meal table for Christmas Eve, Christmas Day, or New Year's Eve celebrations.

And after the main meal come the sweets. Turrones, polvorones, marzipan, alfajores and the traditional rosco de reyes are loved by young and old alike

The restaurants have their ovens lit and their seasonal products ready and waiting. All the customer has to do is to choose.



MENÚS  
0405





## PARTRIDGE STUFFED WITH WINTER FRUITS AND POTATO FRITTERS

**Ingredients ( 4 pax ).** 4 free range partridges, 50 gr of raisins, 50 gr of sultanas, 50 gr of pine nuts, 1 courgette, 150 gr of mushrooms, 1 onion, Olive oil, 1 egg, salt, pepper and thyme . For the fritters: ½ kg of mashed potato, 2 eggs, 2 tbsp of flour, 100 cc of milk, 100 cc of oil, salt and pepper.

**Elaboration:** remove the bones from the partridges and season. Fry the onions in a frying pan and add the diced courgette. When the vegetables are tender, add the mushrooms, dried fruits, and a glass of Oloroso. Continue cooking until the mixture acquires a compact texture, then add the egg and cook until set. Fill the partridges with the stuffing and secure them in a net. Cook slowly in the oven for 3 to 4 hours at 90° C. Use the juices to make gravy. Method for the preparation of the potato fritters: boil the milk and oil, add flour and mashed potato to create a thin pasty mixture. Stir with a spatula and add the eggs. Take small amounts of the mixture, mould into balls using a spoon, and deep fry in abundant oil. **Serve.**

## PERDIZ RELLENA DE FRUTAS DE INVIERNO CON BUÑUELOS DE PATATA

### Ingredientes (4 pax)

4 perdices de campo  
50 gr de pasas  
50 gr de orejones  
50 gr de piñones  
1 calabacín  
150 gr de setas  
1 cebolla  
Aceite de oliva  
1 huevo  
Sal, pimienta y tomillo

Para los buñuelos:  
½ kg de puré de patatas  
2 huevos  
2 cucharadas soperas de harina  
100 cc de leche  
100 cc de Aceite  
Sal y pimienta

**Elaboración:** Deshuesar las perdices y sazonar por dentro. En una sartén se fríe la cebolla y se añade el calabacín cortado en dados. Cuando la verdura esté tierna se echan las setas, frutos secos y la copa de oloroso. Cuando se forme un relleno compacto se añade el huevo y dejamos que se cuaje. Con esta farsa rellenamos las perdices y las envolvemos con una redcilla. Se cocinan muy lentamente al horno durante 3 o 4 horas a 90°C. Con el jugo de su asado se hace la salsa.

**Elaboración de los buñuelos de patata:** Hervir leche y aceite, se añade harina y puré de patatas hasta que se amase. Mover con una espátula y añadir los huevos. Hacer bolitas con la ayuda de una cuchara y freírlas en abundante aceite. **Servir**



## SALTEADO DE VIEIRAS CON CARABINEROS

### Ingredientes (4 pax)

4 vieiras  
2 carabineros de unos 100 gr  
10 cl de aceite de oliva  
Sal Maldon  
Brandy de Jerez  
Pimienta

### Elaboración

Se desconchan las vieiras y se le quita la cáscara a los carabineros, dejándole cabeza, cuerpo y cola. Se vierte el aceite de oliva en una cazuela. Una vez esté caliente pasamos las vieiras, y seguidamente añadimos los carabineros dejándolos a fuego lento durante 3 o 4 minutos. Antes de salir añadimos un poco de brandy y pimienta. Emplatamos y esparcimos con sal Maldon. **Servir**

## SAUTÉED SCALLOPS WITH RED SHRIMPS

### Ingredientes (4 pax)

4 scallops  
2 red shrimps of approx 100 gr each  
10 cl of olive oil  
Maldon salt  
Jerez brandy  
Black pepper

**Preparation:** remove the shells from the scallops; peel the shrimps, leaving their heads and tails. Heat a little olive oil in a deep pan and sauté the scallops. Then add the shrimps and cook on low fire for 3 or 4 minutes. Add a little brandy and pepper. Place on a plate, sprinkle with a little Maldon salt and **Serve**.





**LOMO DE BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA CON TOMILLO Y SALSA DE MARISCO, LANGOSTINOS Y ZAMBURIÑAS SOBRE BASE DE COMPOTA DE MANZANA**

**COD FILLET MARINATED IN OLIVE OIL WITH THYME AND PRAWN AND SCALLOP SAUCE OR APPLE COMPOTE**

**Ingredients ( 4 pax ).** Seafood sauce: Olive oil, 1 clove of garlic, 1 onion, 1 green pepper, 3 tomatoes, 1 tea spoon of paprika, 300 gr of king prawn tails and 1 glass of Marqués de Villalúa white wine.

For the cod: 300 gr of fresh cod, 250 cl of olive oil and 1 sprig of fresh thyme.

**Preparation:** Peel marinade the cod in olive oil with thyme. To prepare the sauce, lightly fry the onion, pepper, tomato and garlic. Mix all the ingredients, blend and when it is ready pass the sauce through a conical strainer. Garnish with: two tiger prawns, six scallops or apple compote placing the cod fillet on top. **Serve.**

**Ingredientes (4 pax)**

Para la salsa de marisco:

Aceite de oliva  
1 diente de ajo  
1 cebolla  
1 pimiento verde  
3 tomates  
1 cucharita de café de pimentón dulce  
300 gr de cola de langostinos  
1 vaso de vino blanco Marqués de Villalúa

Para el bacalao:

300 gr de bacalao fresco  
250 cl de aceite de oliva  
1 ramita de tomillo fresco

**Elaboración:** Confitar el bacalao en el aceite de oliva junto con el tomillo. Para la salsa hay que sofreír el ajo, la cebolla, el pimiento y los tomates. Se añade las colas de langostinos, el pimentón y el vino. Por último, se mezcla todo con la batidora y se cuela por el chino.

**Para la guarnición:** podemos añadir dos langostinos tigre, seis zamburiñas o también se puede acompañar con una compota de manzana sobre la que se colocará el bacalao.

**Servir**





## LECHAZO

### Ingredientes (2 pax)

1 lechazo de 5 ó 6 kg  
Sal  
Agua

### Elaboración

Cortar el lechazo en 4 cuartos, colocarlo en una fuente de barro y cubrirlo con una tercera parte de agua. Añadir sal y a continuación meterlo en el horno a 150°C durante una hora y media.

Pasados 40 minutos, dar la vuelta a los cuartos de lechazo. Finalmente, dorarlo durante 15 minutos a 180°C. **Servir**

### ROAST LAMB

### Ingredients (4 pax )

One, 5 or 6 kg piece of young lamb  
Salt  
Water

**Preparation:** Cut the lamb into 4 pieces, place in an earthenware dish and add a little water. Add salt and cook in the oven at 150°C for one and a half hours. Turn the lamb over after 40 minutes and when tender, cook for a further 15 minutes at 180°C until brown. **Serve**



**ROLLED SHOULDER OF LAMB STUFFED  
WITH PORK AND HARD BOILED EGGS**

**Ingredients ( 4 pax ).** 1 kg saddle of lamb, 10 gr of oregano, 50 gr of garlic, 100 gr of onion, 5 gr ground black pepper, 500 gr of minced pork, 4 hard boiled eggs, 10 gr of thyme, 10 gr of cumin and salt.

**Preparation:** Em fry the onion, garlic and minced meat lightly. Mix well and season with salt, cumin, black pepper, and oregano. Lay the shoulder of lamb on a flat surface, open it out, spread the filling over it, and place the four hard boiled eggs (whole) on top. Roll up the saddle of lamb and roast in the oven for 20 minutes at 200°C. Serve with baked potatoes, vegetables and Spanish sauce.

**ROLLITO DE CORDERO RELLENO DE  
CARNE DE CERDO Y HUEVO DURO**

**Ingredientes ( 4 pax )**

1 kg de falda de cordero  
10 gr de orégano  
50 gr de ajo  
100 gr de cebolla  
5 gr de pimienta negra molida  
500 gr de carne picada de cerdo  
4 huevos cocidos  
10 gr de tomillo  
10 gr de comino  
Sal

**Elaboración:** Rehogamos la cebolla, el ajo y la carne picada. Después echamos la sal, el comino, el tomillo, la pimienta negra, el orégano y la sal. Lo dejamos rehogar todo. Posteriormente hacemos una falda con el cordero, la estiramos, ponemos encima el relleno con la carne rehogada y arriba los cuatro huevos cocidos enteros. Enrollamos la falda y la metemos en el horno 20 minutos a 200°C.  
Se sirve con patatas asadas, verduras y napado con salsa española. **Servir**





## RAVIOLIS DE VENTRESCA DE ATÚN CON AJO COLORAO Y TIMBAL DE JIBIA CON GAMBAS AL AJILLO

### Ingredientes (4 pax)

#### Para el ajo colorao:

- 1 kg de patatas
- 2 pimientos secos
- 1 pimiento rojo
- 3 tomates maduros
- 1 kg de raya
- 6 dientes de ajo
- 100 gr de harina de maíz
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1 dl de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 cucharada de cominos, azafrán y sal

#### Para el ravioli y timbal:

- ventresca de atún fresco
- 1 dl de aceite de oiva virgen extra
- 500 gr de jibia
- 300 gr de gambas de Garrucha
- 2 dientes de ajo
- sal
- pimienta negra
- perejil
- guindilla

### Elaboración

**Del ajo colorao:** Cocer las patatas con los pimientos secos y los tomates. A media cocción, añadir los trozos de raya y dejar hervir todo 15 minutos más. Majar los cominos con el azafrán, los ajos, los pimientos rojos cocidos y los tomates. En otro recipiente machacar las patatas e incorporar el preparado anterior. Añadir sal, aceite, pimentón, un poco de su caldo si lo precisa y el pescado desmigado, y hacer una mezcla.

**De los raviolis de ventresca:** Cortar la ventresca a tacos cuadrados y en láminas finas (raviolis). Extenderlos sobre un papel, rellenar con el ajo colorao y cerrarlos. Envasar al vacío para compactar el ravioli y cocer al baño maría 1 minuto a 65°C.

**Timbal de jibia y gambas:** pelar las gambas y marinar con aceite de oliva, sal, pimienta, perejil, ajos fritos y guindilla. Limpiar la jibia y triturlarla. Aliñar con sal, aceite, ajo y perejil. El preparado se introduce en una manga y rellenamos los bordes con las gambas dentro. Hornear 10 minutos a 180°C. Cuando estén templados, marcar en la plancha y dorarlos.

## TUNA RAVIOLIS WITH AJO COLORAO AND TIMBALE OF CUTTLEFISH WITH GARLIC PRAWNS

### Ingredients (4 pax)

**For the ajo colorao:** 1kg of garlic, 2 dried peppers, 1 red pepper, 3 ripe tomatoes, 1 kg of ray, 6 cloves of garlic, 100 gr of corn flour, 2 tsp of paprika, 1 dl extra virgin olive oil, 1/2 table spoon of cumin, saffron and salt. **For the ravioli and the timbale:** fresh tuna belly fillets, 1 dl extra virgin olive oil, 500 gr of cuttlefish, 300 gr of garrucha prawns, 2 cloves of garlic, salt, black pepper, parsley and chilli.

**Preparation:** **For the ajo colorao:** cook the potatoes with the dried peppers and tomatoes. When half cooked, add the pieces of ray and boil for 15 minutes. Crush and mix the cumin seeds, saffron, garlic, cooked red peppers and tomatoes. In a different container mash the potatoes, and add the mixture prepared earlier. Season with salt, oil, and paprika; add a little stock if required, and mix with the fish which has been flaked into small pieces. **Tuna belly ravioli:** cut the tuna belly fillets into thin square pieces. Spread them on kitchen paper, fill with the ajo colorao mixture and close. Press the ravioli to make them more compact and cook au bain marie at 65°C for one minute. **Cuttlefish and prawn timbale:** peel the prawns and marinate with olive oil, salt, pepper, parsley, fried garlic, and chilli. Clean the cuttlefish and mash. Season with salt, oil and parsley. Put the mixture into a pastry bag and fill the edges with prawns. Heat in the oven at 180°C.



## CREAMY RICE WITH SEASONAL VEGETABLES AND MUSHROOMS

**Ingredients ( 4 pax ).** 300 gr bomba Spanish rice (short grain), 1.5 l of vegetable stock, 300 gr of fresh mushrooms (chantarelle, black trumpet or boletus), ¼ kg cauliflower, 8 pieces of fresh artichoke, 1 bunch of asparagus, 1 bunch of young garlic, 150 gr of peas, 2 cloves and 4 black peppercorns, mint leaves and thyme, olive oil and 1 lemon (juice).

**Preparation:** wash and chop the vegetables. Stir fry the young garlic shoots, add the rice and the spices. When the rice is golden brown, add the vegetable stock little by little so as to allow the rice to release its starch, and then add the vegetables, starting with those which take longer to cook. Add the chopped mushrooms and when the rice is cooked, season with aromatic herbs, salt to taste, and sprinkle with a few drops of lemon juice. The rice must have a creamy consistency. **Serve.**

## ARROZ CREMOSO CON VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA

### Ingredientes ( 4 pax )

300 gr de arroz bomba  
1,5 lt de caldo de verduras  
300 gr de setas de temporada (chantarelas, trompeta negra o boletus)  
¼ kg coliflor  
8 piezas de alcachofas frescas  
1 manojo de espárragos verdes  
1 manojo de ajos tiernos  
150 gr de guisantes  
2 clavos y 4 granos de pimienta negra  
Hierbabuena y tomillo  
Aceite de oliva  
1 limón (zumo)  
Sal

**Elaboración:** se limpian las verduras y se cortan en trozos. Se fríen los ajos tiernos y se le añade el arroz y las especias. Cuando el grano esté dorado se añade caldo de verduras poco a poco para que el arroz suelte la fécula y se echan las verduras añadiendo primero aquellas que necesiten más tiempo de cocción. Al mismo tiempo, le echamos las setas troceadas y cuando el arroz esté en su punto se le añade las hierbas aromáticas y se pone a punto de sal. Por último, lo rociamos con unas gotas de limón. El arroz debe quedar meloso. **Servir.**





ESTE JAMÓN  
ES ESTUPENDO



ÉSTE,  
EXQUISITO



PERO ÉSTE  
ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA  
**ESTÁ DE LUJO**

Elige CALIDAD CERTIFICADA,  
el sello que distingue nuestros  
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCIA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

**ALMUDAINA.** ESTE HISTÓRICO RESTAURANTE CORDOBÉS TIENE EL SELLO ANDALUZ IMPREGNADO EN CADA UNA DE LAS PAREDES. SU PATIO CON HIEDRAS Y SUS ARTESONADOS MUDÉJARES TRASLADAN A LOS COMENSALES AL SIGLO XVI.

# CREACIONES CORDOBESAS

*CORDOBAN CREATIVITY*

**UN AMBIENTE MUDÉJAR** nos traslada siglos atrás. El restaurante Almudaina está situado entorno a la Judería cordobesa, a escasos metros de la Mezquita y del Alcázar de los Reyes Cristianos, donde las calles se estrechan y las casas son de cal. Se trata de un antiguo palacete que data del siglo XVI y que fue construido por Leopoldo de Austria, obispo de Córdoba y tío del Emperador Carlos V. Los olores y sabores que enriquecen los platos inundan cada rincón del local, decorado al mínimo detalle de una forma cuidada y personal. En su interior podemos encontrar un bello patio de estilo cordobés compuesto por vidrieras que dejan pasar la luz natural a través de sus cristales, adaptado tanto para invierno como para verano, además de siete salones comedores para diferentes ocasiones.

En Almudaina podemos degustar verduras, carnes, embutidos, mariscos y pescados, todos ellos elaborados de forma peculiar e imaginativa. Su amplia carta acoge además una bodega que recopila los mejores vinos de la tierra. Todo un clásico de la cocina cordobesa.

Su dueño y director, Edelmiro Jiménez, junto a su excelente equipo de profesionales, han recibido infinidad de premios, felicitaciones y reconocimientos a lo largo de estos años. El secreto: un establecimiento acogedor testigo de comidas de empresas, reuniones familiares y demás celebraciones con la atmósfera de un patrimonio cultural como es la ciudad de Córdoba.

**WITHIN THE WALLS OF THIS** CORDOBAN RESTAURANT ONE CAN FEEL THE AUTHENTIC ESSENCE OF ANDALUSIA.

The Mudejar Atmosphere takes us back through the centuries. The Restaurante Almudaina is situated in the heart of the city's old Judería (Jewish quarter), just a few yards from the Mosque and the Alcázar de los Reyes Cristianos, in an area of narrow lanes and whitewashed houses. The restaurant is housed in a small 16th century palace constructed by Leopoldo de Austria, who was Bishop of Cordoba and the uncle of Emperor Carlos V. Intense aromas and flavours fill every corner of the restaurant, which has been exquisitely decorated with a unique style. Its interior features a beautiful Cordoban patio which can be used in both summer and winter, with large windows which let in the natural light, as well as seven different dining rooms suitable for all types of events and occasions. The Almudaina offers a wide range of elaborate creative dishes prepared with vegetables, meat, cured pork products, and seafood. The restaurant's comprehensive wine list includes some of the finest local wines. It is a true classic in the culinary world of Cordoba and the savoir faire of owner and manager Edelmiro Jiménez and his excellent team of professionals has been recognised over the years with numerous accolades and prizes. Their secret: a cosy establishment which offers the perfect atmosphere for business meals, family gatherings and other celebrations, which is situated in the very heart of Cordoba, a city with a unique historic and artistic heritage.





ARRIBA, UN SALÓN INTERIOR Y EL PATIO CENTRAL DE ALMUDAINA. JUNTO A ESTAS LÍNEAS, EL JEFE DE COCINA, ANTONIO BELTRÁN. A CONTINUACIÓN, MARÍA DEL MAR Y SONIA GIMÉNEZ MUÑOZ.

## LAS SUGERENCIAS DE ALMUDAINA



**1.** ENSALADA DE RAPE RELLENO DE MARISCO A LA COMPOTA DE TOMATE



**2.** ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO Y AROMAS DE VINO FINO DE MONTILLA



**3.** LOMO DE BACALAO GRATINADO AL AJO TOSTADO



**4.** ESTOFADO DE RABO DE TORO A LA CORDOBESA

# LUIS CARLOS GARCÍA

“HACEMOS UNA COCINA DE SENTIMIENTOS”

“OURS IS A CUISINE WHICH IS  
DESIGNED TO EXPRESS EMOTIONS”

El actual restaurante Vandelvira puede considerarse una joya para la familia García-Sánchez. ¿Quién le iba a decir a Luis Carlos que el edificio dónde jugaba de niño al escondite iba a ser su futuro negocio?

The Vandelvira restaurant is seen as a precious gem by the García-Sánchez family. Who would have imagined that the building where Luis Carlos played hide-and-seek as a child would become his future business?

**O. –¿Qué tipo de relación le une con el establecimiento?**

L.G. –El restaurante se sitúa en lo que fue un antiguo convento del siglo XVI, obra de Andrés Vandelvira, artífice de la mayoría de edificios de las ciudades Patrimonio de la Humanidad. Personalmente, se trata de un edificio con gratos recuerdos. Ya en los años 60 fue una fábrica de harina donde mi padre y el resto de mi familia acudíamos a proveernos de harina, porque éramos panaderos. En los 70, durante mi infancia, jugábamos en sus grandes portales y escaleras. Y ya a finales de los 80 surgió la oportunidad de adquirirlo, rehabilitarlo y convertirlo en restaurante.

**O. –How would you describe your relationship with the establishment?**

L.G. –The restaurant is housed in a former convent from the 16th century, constructed by Andrés Vandelvira, who was also responsible for (designing) a number of other buildings located in cities which are now World Heritage Sites. The building brings me very good memories. During the 60s it housed the flour factory from where my father and the rest of my family bought the flour for the bakeries they used to run. In the 70s, during my childhood, we used to play around in the building's large doorways and stairs. At the end of the 80s we were presented with the opportunity to buy it, renovate it, and convert it into a restaurant.

**O. –¿Cómo definiría la cocina Vandelvira?**

L.G. –Para mí es una cocina de sentimientos, una buena cocina que cree en lo auténtico, en la tradición, en lo autóctono, en una cultura heredada y, por qué no, en la evolución y en la modernidad.

**O. –How would you describe the Vandelvira's cuisine?**

L.G. –For me it is a cuisine which expresses emotions, a fine cuisine which is based on authenticity, tradition, locally sourced products, cultural heritage and, why not... evolution and modernity.

**O. –En su opinión, ¿se mima de forma diferente un establecimiento de hostelería con solera que cualquier otro negocio?**

L.G. –Un establecimiento con solera se mima hasta el límite, pues se nos exige dar respuesta satisfactoria día a día durante años.

**O. –In your opinion, does one fuss over a restaurant with a long-standing tradition more than over any other type of business?**

L.G. –One has to pamper an establishment with a long-standing tradition as much as possible, because in this type of business it is necessary to offer the very best on a day-today basis year after year.

**O. –¿Qué es lo más gratificante de su oficio como restaurador?**

L.G. –El agradecimiento de los que se acercan cada día. O cuando alguien te llama y te pide una receta de aquel plato que probó un día y aún recuerda.

**O. – What are the most satisfying aspects of being a restaurateur?**

L.G. –The appreciation of the customers who visit us every day, or perhaps receiving a call from someone asking for the recipe for a particular dish they tried a long time ago and still remember.





## D E C E R C A

**Vocación:** “En mi familia hemos sido panaderos y pasteleros, por lo que en mis años de infancia vi cómo llevaban a casa para asar cordero, pimientos, besugo, berenjenas... ya que en aquellos tiempos los únicos hornos que había eran los de los panaderos”.

**Influencias:** “El conocimiento de la materia prima en cuestión y el respeto por la tradición es la base para crear, actualizar y modernizar cualquier plato”.

**Evolución:** “El paso siguiente es que los profesionales nos lo creamos, que confiemos en nosotros mismos. Las encuestas siempre ofrecen un mismo resultado: la gastronomía andaluza es el aspecto más valorado por aquellos que nos visitan”.

**Objetivos:** “Consolidar proyectos como el Hotel Palacio de Los Salcedo”.

## I N B R I E F

**Vocation:** “I come from a family of bakers and confectioners, so when I was a child, roast lamb, peppers, red bream or aubergines were regularly brought to the house from the bakery. This was because in those days, the only available ovens were those used by bakers”.

**Influences:** “Knowing your ingredients well and respecting tradition is the basis for creating and modernising any type of dish”.

**Evolution:** “Our next objective should be to believe more in ourselves. Polls always show the same thing: Andalusian gastronomy is the most widely appreciated aspect of the region for visitors”.

**Objectives:** “To consolidate projects such as the Palacio de Los Salcedo Hotel”.

# JUAN FCO. MARTÍN

“LLEVO LA HOSTELERÍA EN LOS GENES”

“I HAVE THE RESTAURANT  
TRADE IN MY GENES”

“Llevo la hostelería en los genes”. Así defiende Juan Francisco Martín su profesión en este reconocido sector. El gerente del Restaurante Azabache tenía claro desde muy niño que su vocación era esta, ya que su padre también se dedicaba a ello. Permítannos que les presentemos a este profesional de la restauración, quien destaca la importancia de la procedencia de sus materias primas. El secreto no es otro que los productos propios de tierras onubenses.

“I have the restaurant trade in my genes”. This is how Juan Francisco Martín explains his vocation. The manager of the Azabache Restaurant knew that this was to be his chosen profession since he was a young child, particularly since his father was also in the trade. Please allow us to introduce this professional restaurateur, who places so much importance on the sourcing of the basic ingredients. The secret lies in the home grown products of the province of Huelva.”

**O. –Preséntenos el Restaurante Azabache y su relación personal con este establecimiento.**

J.F.M. –Azabache es un pequeño restaurante que comenzó como un bar de tapas en 1996 y ya en 2004 abrimos el restaurante. Actualmente soy el gerente del local y, como tal, me encargo de hacer las compras y de supervisar todo.

**O. –Tell us something about the Azabache Restaurante and your relationship with it.**

J.F.M. –The Azabache is a small restaurant which began as a tapas bar in 1996 and it was not until 2004 that we opened the restaurant as such. Nowadays I am the general manager and I’m responsible for the buying and overall supervision of the restaurant.

**O. –¿Cuál es el elemento diferenciador de la cocina de Azabache?**

J.F.M. –Es una cocina tradicional en la que nos sentimos muy privilegiados por tener tan buena materia prima en Huelva.

**O. – What is the special aspect of the Azabache’s cuisine?**

J.F.M. –It is based on traditional recipes and we feel very fortunate to have such good produce to choose from right here in Huelva.

**O. –¿Cuáles son los referentes de la carta de este establecimiento?**

J.F.M. –La amplia gama de pescados, mariscos y carnes que podemos encontrar en la provincia.

**O. – What are the key dishes on the menu?**

J.F.M. –The wide range of fish, meat, and seafood which we can find in the province.

**O. –¿Cuál es la seña de identidad de un buen restaurante respecto a otro tipo de negocios?**

J.F.M. –Yo creo que hay que mimar todos los negocios, tengan o no la solera de un buen restaurante; el cliente siempre es lo primero. Por ello tenemos que aprender de nuestros propios errores y mejorar.

**O. – What is the distinctive feature of a good restaurant as opposed to other kinds of businesses?**

J.F.M. – I think you have to treat all businesses in a similar way, regardless of whether or not they have a well-consolidated prestige; the client always comes first. That’s why we always have to learn from our mistakes and try to improve.

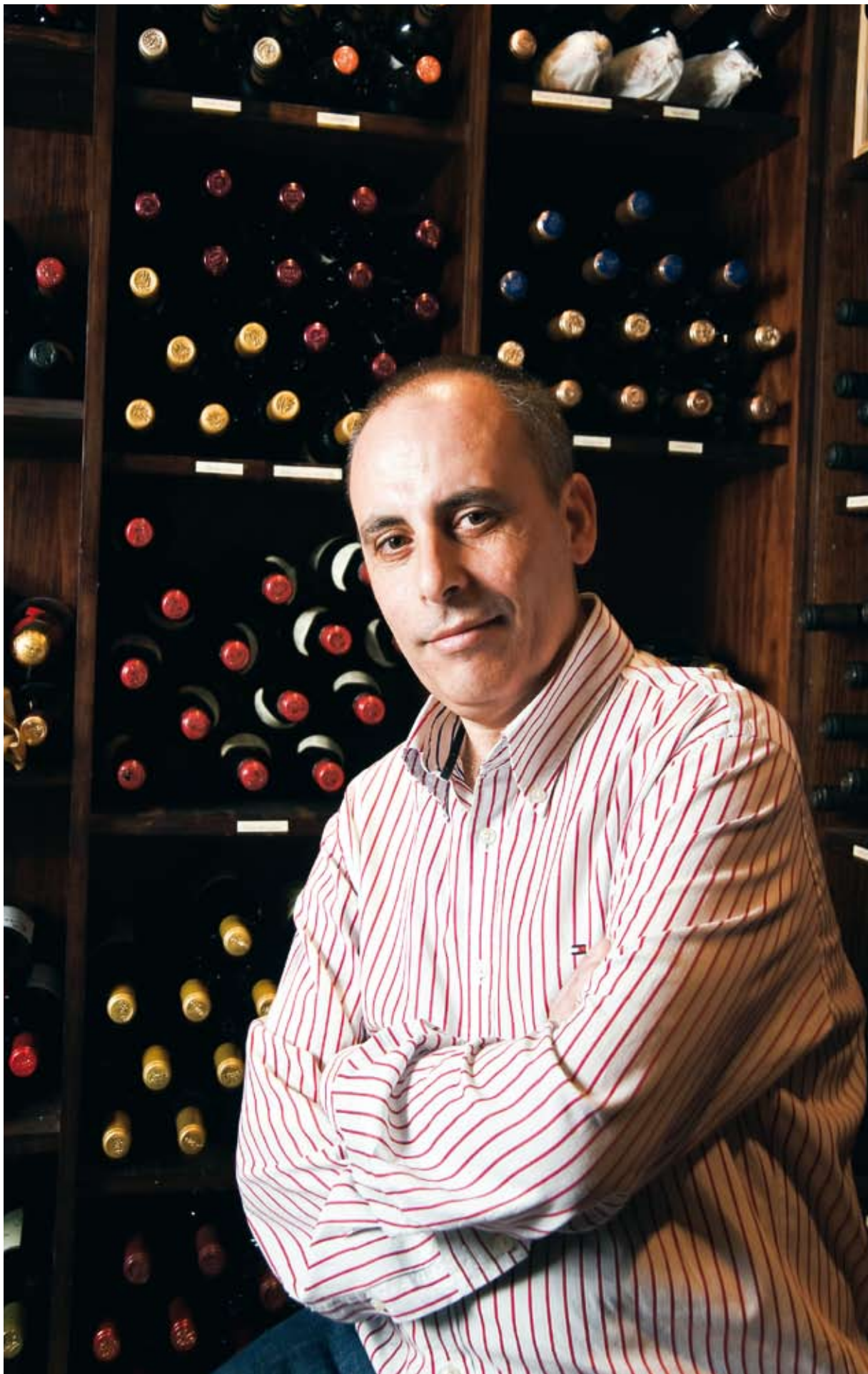
**O. –¿Cuál es el fin último del restaurador que se precie?**

J.F.M. –Que el cliente salga por la puerta totalmente satisfecho, tanto en la comida como en el servicio.

**O. –What is the ultimate aim of a good restaurateur?**

J.F.M. –That when the client leaves the restaurant they are completely satisfied, in terms of both the food and the service.





## D E C E R C A

**Vocación:** “Desde que era pequeño, mi padre trabajaba en la hostelería, pienso que lo llevo en los genes”.

**Influencias:** “La amplia gama de pescados, mariscos y carnes que nos ofrece nuestra tierra onubense”.

**Evolución:** “El siguiente paso es darnos a conocer a nivel europeo y mundial”.

**Objetivos:** “Seguir luchando para mantener nuestra empresa y nuestra línea”.

## C L O S E U P

**Vocation:** “Since I was small my father worked in the restaurant business, and I think I must have it in my genes”.

**Influences:** “The wide range of fish, meat, and seafood which we can find here in the province of Huelva”.

**Evolution:** “The next step is to become known in Europe and beyond”.

**Objectives:** “To keep fighting for the success of our business and our philosophy”.

MÁS DE 150 REFERENCIAS REPOSAN EN ESTE RESTAURANTE SANLUQUEÑO EN EL QUE CADA VARIEDAD DE CALDO SE COMPLEMENTA CON UN PLATO MARINERO. FERNANDO SE ENCARGA DE QUE AMBAS DELICIAS CONVIVAN A LA PERFECCIÓN.

# FERNANDO HERMOSO

“EL VINO ES IMPRESCINDIBLE PARA VALORAR UN PLATO EN TODA SU MAGNITUD”

“WINE IS AN ESSENTIAL ELEMENT IN FULLY APPRECIATING A DISH”

Varias generaciones de bigotes han pasado ya por este negocio familiar hasta el joven sumiller. El pionero fue su abuelo –Bigote–, quien fundó un despacho de manzanilla en el año 1952. Los sucesores, su padre y su tío, uno inmerso en la cocina y el otro en la sala, se hicieron cargo del local en 1968 y pasearon el sello de Casa Bigote por todo el mundo. Fue entonces cuando comenzó un camino que les ha llevado a dirigir uno de los mejores restaurantes del país y uno de los de mayor prestigio en Andalucía.

O. –¿Cómo ve el panorama enológico de Andalucía?

F.H. –Lo veo bien. Han empezado a descubrir los tintos que se están produciendo en nuestra tierra, dando por consolidado la excelencia de los blancos y los inimitables caldos de Jerez.

O. –¿Existe un maridaje perfecto?

F.H. –Hay cantidad de platos que armonizan con distintos vinos e incluso con sus variedades de uva, pero sin duda hay otros que no se entienden sin el disfrute de un caldo en concreto.

O. –Personalmente, ¿cuáles son sus caldos favoritos?

F.H. – Como aperitivo, la Manzanilla de Sanlúcar. Con el pescado, un blanco preferentemente verdejo. Y con carnes y caza, un buen tinto con madera.

O. –Compartiría con nosotros un maridaje de uno de esos vinos con algún plato de su carta?

F.H. –Aunque sea un clásico, no imagino unos langostinos de Sanlúcar sin una copa de manzanilla de la tierra.

O. –Un consejo para los que se adentran en este mundo.

M.P. –Mi consejo sería que intentaran descubrir sabores y aromas nuevos. No tanto por vinos, sino por el maridaje que ofrecen los distintos caldos con toda la variedad de productos que nos brinda el paraíso gastronómico español.

Before this young sommelier took over, several generations of the Bigote dynasty had run the family-owned restaurant. The pioneer was his grandfather, who established a Manzanilla bar in 1952. His successors, Fernando’s father and uncle, the former working in the kitchen, the latter in charge of the dining room, took over the business in 1968, and brought the Casa Bigote brand to international attention. This marked the beginning of a long road which has made the restaurant one of the most prestigious in Andalusia and one of the finest in Spain.

O. –What is your opinion of the current situation of the wine industry in Andalusia?

F.H. –It seems fine. People have started to discover some of the reds which are being produced in the region. The excellence of the whites is well known as is of course our wonderful Sherry.

O. –Is there such a thing as a perfect food and wine pairing?

F.H. –There are many dishes which combine well with a range of wines and even with different varieties of grapes, but there is no doubt that others cannot be fully appreciated if they are not matched with a specific type of wine.

O. –What are your personal favourites?

F.H. –As an aperitif, Manzanilla from Sanlúcar. For fish dishes, my choice is a white wine, preferably verdejo. With meats and game, a good red with hints of wood.

O. –Could you share one of your pairings with us?

F.H. –Although this may sound a bit of a classic, I can’t imagine eating king prawns from Sanlúcar without a locally produced Manzanilla.

O. –A piece of advice for people who are starting in this profession.

M.P. –They should try to discover new tastes and aromas.





SUMILLER  
2021



**VINO BLANCO  
MAESTRANTE**  
Bodegas Barbadillo  
D.O. Cádiz

**Uva:** 100% Palomino Fina.

**Color:** Amarillo pálido brillante.

**Nariz:** Aroma limpio y agradable.  
Afrutado, anisado y dulzón.

**Boca:** Perfecto equilibrio entre dulce  
y ácido.

**MAESTRANTE WHITE WINE**  
Barbadillo Bodegas DO Cádiz

**Grape:** 100% Palomino Fina. **Colour:** Pale  
shiny yellow. **Nose:** Clean, pleasant aroma.  
Sweet, fruity flavour with hints of aniseed.  
**Palate:** Perfect balance between bitter and  
sweet textures.



RESTAURANTE EL COPO

**BACALAO EN SALSA ROJA**

Manuel Moreno propone un plato basado en el bacalao. Este pescado se caracteriza por su alto nivel de sal y por su cantidad de proteínas. Una buen opción gastronómica de cara a las comidas de las jornadas festivas. En este caso está elaborado con una salsa que baña todo el plato, denominada roja por su color característico. Ésta consiste en vino fino, chirlas, colas de cigala y salsa de tomate. Además, se aconseja servirlo con una guarnición de patatas hervidas.

**MARIDAJE**

“Maestrante de Bodegas Barbadillo es un vino blanco y fresco que armoniza perfectamente con el punto de sal del bacalao por su toque aromático dulzón anisado y brillante. Este contraste de sabores es el secreto de dicho maridaje”. **Manuel Moreno, propietario del Restaurante El Copo.**

EL COPO RESTAURANT

**COD IN RED SAUCE**

Manuel Moreno proposes a dish in which cod is the central ingredient. With a high salt content, cod is a rich source of proteins and is an ideal dish for the forthcoming festive season. The suggested recipe features a red sauce which covers the whole dish prepared with fino sherry, clams, crayfish tails and tomato purée. Serve with boiled potatoes.

**PAIRING** “Maestrante from Bodegas Barbadillo is a fresh white wine with a sweet aromatic aniseed flavour which combines harmoniously with the salty taste of the cod. This contrast of flavours is the secret of this great combination”. **Manuel Moreno, owner of El Copo Restaurant**





AGUA DE SEVILLA

## EL SABOR DE LA CIUDAD

El Agua DeSevilla compite en el mercado de aguas de envasado con el resto de Aguas Premium pero con una peculiar diferencia, sus diferentes sabores exclusivos de la capital hispalense. Limón, mandarina o cítricos-azahar son las variedades que presenta la nueva bebida. Además, el origen del producto, la serranía sevillana, hace que se sitúe en un importante hueco en este sector. También la estética de la botella define la bebida. Elegante, en un envasado de cristal transparente y un tapón hexagonal.

## MARIDAJE

Por sus propiedades es ideal para aperitivos, cócteles, y acompañamiento en mesa. Es aconsejable tomarla fría (a unos 10°C) para una mejor apreciación de sus propiedades organolépticas. “Por sus aromas a cítricos y azahares, recomiendo una copa de Agua DeSevilla con un plato suave de sabores antiguos y silvestres, como los tradicionales de nuestras abuelas: sopa de boletus con huevos escalfados”. **Curro Mayo, gerente del Restaurante Manolo Mayo.**

### AGUA DE SEVILLA THE TASTE OF THE CITY

Agua DeSevilla competes in the market against other Premium quality brands of bottled water with a unique range of exclusively Sevillian flavours which sets it apart from the rest. Lemon, tangerine, or citrus-orange blossom combinations are amongst the new variety of flavours offered by this new drink. Added to this is the fact that the waters are sourced from springs situated in the heart of the province's sierra. The aesthetics of the bottle, designed in elegant transparent glass with a hexagonal top, is another element which defines the character of the product.

**PAIRING** Its properties make it ideal for aperitifs, cocktails, or to accompany any meal. To fully appreciate its organoleptic properties, serve chilled (at approximately 10°C). “Because of its hints of citrus fruits and orange blossom I recommend a glass of Agua DeSevilla with the traditional, homemade country-style dishes which go back to the times of our grandmothers; dishes like boletus soup with poached eggs”. **Curro Mayo, manager of the Manolo Mayo Restaurant**



## AGUA DE SEVILLA Procede de Sierra de Aracena y Valle de Los Pedroches

**Color:** Transparente.

**Sabores:** Limón, Mandarina, Cítricos-Azahar.

**Tamaño:** 750 ml.

**Presentación:** Envase de cristal transparente de diseño, con tapón hexagonal de color carmesí.

### AGUA DE SEVILLA Sourced from Sierra de Aracena and Valle de Los Pedroches

**Colour:** transparent.

**Flavour:** lemon, tangerine, citrus fruits with hints of orange blossom.

**Size:** 750 ml.

**Presentation:** transparent glass bottle with hexagonal top in crimson red.



**TIERRA BLANCA**  
Bodegas Páez Morilla  
D.O. Cádiz

**Color:** Amarillo claro con reflejos verdosos. Limpio y brillante.  
**Nariz:** Afrutado, cítrico y floral.  
**Boca:** Entrada fresca. Frutal, ligero y sabroso, bien equilibrado, con final amargoso y persistente.

**TIERRA BLANCA**  
Páez Morilla Bodegas DO Cádiz  
**Colour:** Light yellow with green reflections. Clear and brilliant.  
**Nose:** Fruity, citric and floral.  
**Palate:** Fruit, slight and taste, good balanced with a bitterish and persistent end.



RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO

**TARTAR DE ATÚN CON HUEVAS DE TRUCHA**

José Manuel propone un plato con ingredientes de las riberas andaluzas: el atún rojo y la trucha. La elaboración de esta sugerencia gastronómica es sencilla, por lo que puede ser una buena opción de cara a estas navidades. A los lomos de atún y las huevas les acompaña un toque de colorido: aceitunas negras picadas, alcarras picadas, cebollino fresco, soja, zumo de lima, aceite de oliva, cebolla blanca y pimienta negra picada. Se puede servir con un poco de ensalada y tostadas de pan.

**MARIDAJE**

“Aconsejo este vino blanco de la tierra de Cádiz por su aroma afrutado y elegante así como por sus notas cítricas y florales. Es muy apropiado para acompañar a pescados y mariscos, en este caso para maridar con el exquisito tartar de atún con huevas de trucha. Se aconseja servir entre los 7 y 8 °C”.

**José Manuel Córdoba, propietario de Ventorrillo El Chato.**

**VENTORRILLO EL CHATO RESTAURANT**  
**TARTAR OF TUNA WITH SPAWNS OF TROUT**

José Manuel proposes a dish with ingredients of the Andalusian banks: red tuna and trout. The elaboration of this gastronomic suggestion is easy, because it can be a good option for this christmas. On the lomos of tuna and the spawns accompanies a touch of color: black bad olives, bad capers, fresh chive, soybean, juice of lime, olive oil, white onion and black bad pepper. It is possible to use with a bit as salad and toasts of bread.

**PAIRING** “I recommend this wine from Cádiz for his fruity and elegant aroma as well as for his citric and floral notes. It is very adapted to accompany fishes and seafood, in this case to unite with the exquisite tartar of tuna with spawns of trout. It is recommendable to serve between the 7 and 8 °C “. **José Manuel Córdoba, owner of Ventorrillo El Chato.**





RESTAURANTE LA SARGA

## SOPA DE VERDURAS NATURALES

La sopa de verduras con albondiguillas de ave es un plato con un contraste de perfumes y aromas que armonizan la suavidad de las verduras naturales con los sabores frutales del chips vegetal. Todos estos ingredientes hacen un conjunto perfecto para los días fríos de invierno así como un plato reconstituyente en fechas navideñas.

## MARIDAJE

“He elegido Castillo de San Diego para la sopa de verduras naturales porque muestra un perfecto maridaje con este plato, igual que para cualquier pescado, ya que tiene la intensidad y frescura de los aromas frutales. Es un vino ligero bien equilibrado con volumen en boca y un final suave y persistente. Es un vino para seducir los sentidos”. *Rosa María Sánchez, jefa de sala del Restaurante La Sarga*

### LA SARGA RESTAURANT FRESH VEGETABLE SOUP

“The vegetable soup with chicken meat balls has an array of scents and aromas which harmoniously combine the smooth texture of the fresh vegetables with the fruity taste of the crispier elements. The combination of ingredients makes it an ideal dish for a cold winter’s day and is perfect for the festive season”.

**PAIRING** “I have chosen Castillo de San Diego for the fresh vegetable soup because it combines perfectly with this dish, (and also goes well with any fish dish), thanks to the intensity and freshness of its fruity aromas. Light and well balanced, this wine has a pleasing volume and a smooth persistent aftertaste which successfully seduces the senses”. *Rosa María Sánchez, head chef from La Sarga Restaurant*



## CASTILLO DE SAN DIEGO Bodegas Barbadillo. D.O. Cádiz

**Uva:** Palomino.

**Color:** Amarillo pálido.

**Nariz:** Armonioso, ligero y poco ácido.

**Boca:** Limpio, con aromas florales.

## CASTILLO DE SAN DIEGO Barbadillo Bodegas. DO Cádiz Grape: Palomino.

**Colour:** Pale yellow.

**Nose:** Harmonious, light and mildly acidic.

**Palate:** Clean, with floral aromas.

# MARIDAJE

JOSÉ LUIS MARISCAL  
RESTAURANTE LA MENORAH



## PALACIO DE LA VEGA CHARDONNAY Bodegas Pernod Ricard D.O. Navarra

**Color:** Amarillo pajizo con matices verdosos. Limpio y brillante.

**Nariz:** Intenso olor a frutos blancos maduros con sensaciones de limón, pomelo, plátano. Notas a ahumado y tostado aportadas por su fermentación en barrica.

**Boca:** Fresco y envolvente con un paso en boca graso. Final persistente de cítricos en compota y ligeramente tostados.

## PALACIO DE LA VEGA CHARDONNAY

**Pernod Ricard Bodegas. DO Navarra**

**Colour:** Yellowish straw colour with a hint of green. Clean and bright. **Nose:** Intense aroma of mature white fruits with hints of lemon, grapefruit, and banana. Its fermentation in vats gives it a smoked and toasted finish. **Taste:** Oily and dense, leaving a fresh enveloping sensation in the mouth. Persistent aftertaste of citric fruit compote with slightly toasted finish.



RESTAURANTE LA MENORAH

## TRANCHA DE ROBALO DE CONIL SOBRE BASE DE VERDURITAS DE TEMPORADA

El Restaurante La Menorah se significa con la comarca del Estrecho. El pescado de las lonjas de Conil, Barbate, Tarifa y La Línea están muy presentes en su cocina, que es muy de mercado. El chef Paco y Pepe Mariscal se trasladan allí diariamente y eligen los mejores productos y calidades. Es el caso de esta trancha de robalo o lubina de Conil con sal de Maldón sobre base de verduritas de temporada salteada en wok tailandés sobre emulsión de mango fresco.

## MARIDAJE

“Consideramos que el Palacio de la Vega Chardonnay 2008 D.O. Navarra es un vino blanco con todas las características de un chardonnay español de la d.o. Navarra, de suaves tonos y que acompaña bien y no interfiere en la degustación de una espléndida trancha de Conil”.

**José Luis Mariscal, socio del Restaurante La Menorah**

## LA MENORAH RESTAURANT

### SEA BASS FROM CONIL ON A BED OF BABY VEGETABLES OF THE SEASON

The La Menorah Restaurant is strongly associated with the area around the Straits and the fish from the markets of Conil, Barbate, Tarifa and La Línea are a key feature of their cuisine. The chef Paco visits the markets every day with Pepe Mariscal to select the finest quality fresh products. Typical of their attention to detail is this fillet of sea bass from Conil with Maldon salt on a bed of baby vegetables of the season sautéed with fresh mango emulsion in a Thai wok.

**PAIRING** “We believe that the Palacio de la Vega Chardonnay 2008 D.O. Navarra is a white wine which has all the finest aspects of a typical Spanish Chardonnay from Navarra. It has gentle tones which combine well and enhance the enjoyment of a magnificent sea bass from Conil”. **José Luís Mariscal, co-owner of the La Menorah**





RESTAURANTE ROBLES

## TIMBAL DE BOLETUS CON LASCAS DE BACALAO Y CARABINEROS

Se trata de un plato contundente en el que la base son las lascas de bacalao previamente hervidas con sal y laurel. Encima se colocan los boletus bañados en ajo, aceite y sal. Y por último, en la cima del timbal se ponen los carabineros salteados. El montaje del timbal se puede colocar en pie sobre una base de puré hecha con carabineros, lo que aporta un color atractivo al resultado final del plato.

## MARIDAJE

“El Mumm Cordon Rouge puede degustarse tanto de día como de noche. El acompañamiento con el timbal de boletus hace que las papilas aprecien todos los sabores. El bacalao salado unido con el sabor afrutado del champán hacen una combinación inmejorable. También se recomienda para el maridaje con un pescado a la plancha o con una carne asada”. [Juan Robles, propietario de Casa Robles](#)

### ROBLES RESTAURANT

#### TIMBALE OF BOLETUS MUSHROOMS WITH COD CUTLETS AND RED SHRIMPS

The cod cutlets previously boiled in salted water with bay leaves form the base of this tasty dish. Place the boletus mushrooms coated in garlic, oil and salt on top. Then place the sautéed red shrimps on the summit of the timbale. To enhance the colour of the dish, the timbale can be arranged de pie on a bed of shrimp.

**PAIRING** “Mumm Cordon Rouge can be enjoyed both as a daytime and evening drink. The combination with the boletus timbale is a true treat for the taste buds. The salty cod combined with the fruity taste of the champagne make for an ideal match. This drink is also recommended for grilled fish or meat dishes”.

[Juan Robles, owner of Robles Restaurant](#)



## MUMM CORDON ROUGE DE PERNOD RICARD

Casa G. H. Mumm  
D.O. Reims, Francia

**Color:** Amarillo dorado con reflejos de jade.

**Nariz:** Aromas de limón y de pomelo asociados con la riqueza de frutas carnosas como el melocotón blanco, el albaricoque y la manzana aportan al vino su frescura y su vivacidad.

**Boca:** La espuma es rica en el paladar, pero nunca se impone. Los aromas de frutas frescas y de caramelo dan mayor intensidad al resultado final.

### MUMM CORDON ROUGE BY PERNOD RICARD

G. H. Mumm. DO Reims, France

**Colour:** golden yellow with flashes of jade.

**Nose:** lemon and grapefruit aromas associated with hints of rich fleshy fruits such as white peach, apricot and apple, which give the wine a touch of freshness and vivacity. **Palate:** although the sparkle is rich on the palate, it is never overpowering. The fresh fruit and caramel aromas enhance the intensity of the final sensation.



#### SEASHELL SHAPED PESTIÑOS WITH CREAM AND MACADAMIA ICE CREAM

**Ingredients for the pestiños dough:** Flour, soya oil, 80 ml of white wine, 20 ml of orange juice, 4 eggs, dry anis, 5 gr of sesame seeds, 1 small clove, grated lemon rind, 1 cinnamon stick, orange peel, baking powder, aniseed. **For the ice cream:** milk, cream, sugar, egg yolks, macadamia nuts. **For the English Cream:** milk, orange, lemon, corn flour and eggs.

**Method for preparing the dough for the pestiños:** Heat the oil, sesame seeds (previously toasted), clove, grated lemon rind, and cinnamon. Mix white wine, ground cinnamon, orange juice and all the ingredients, except for the flour, in a bowl to obtain a dough. Using a conical mould, shape the dough into seashells, deep fry, and coat with sugar. **Directions for the ice cream:** Heat the milk with the cream and bring to the boil. Then add the egg yolks and sugar, and reduce to obtain an English cream. Then toast and chop the macadamia nuts, and add to the cream. Leave to cool down and then pour into an ice cream maker. **Confectioner's custard:** Heat the milk with the orange and lemon. In a separate bowl, reserve a small amount of cold milk and mix with custard powder, sugar, and the egg yolks. When the milk is brought to the boil, add the cold milk with the rest of the ingredients. Boil, remove from the fire, place in a steel dish and heat in the oven for 5 minutes at 180°C.

#### CARACOLA DE MASA DE PESTIÑOS CON CREMA Y HELADO DE MACADAMIA

##### Ingredientes para la masa de pestiños:

Harina  
Aceite de soja  
80 ml vino blanco  
20 ml zumo de naranja  
4 huevos  
Anís seco  
5 gr. ajonjolí  
1 clavito  
Ralladura de limón  
Canela en rama  
Corteza de naranja  
Levadura  
Matalauva

##### Para el helado:

Leche  
Nata  
Azúcar  
Yemas de huevo  
Nueces de macadamia  
**Para la crema:**  
Crema (leche, naranja, limón, harina de maíz y huevos)

##### Elaboración de la masa del pestiño:

Calentamos el aceite con el ajonjolí previamente ya tostado, el clavito, el limón rayado y la canela. En un bol añadimos vino blanco, la canela molida, zumo de naranja y todos los ingredientes menos la harina, hasta conseguir una masa. Tenemos un molde en forma de cono que usaremos para moldear la masa que nos servirá para freír y obtener la forma de la caracola. Una vez esté frita la masa, la envolveremos en azúcar.

##### Elaboración del helado:

Ponemos a hervir la leche con la nata, cuando esté caliente le incorporamos las yemas y el azúcar, dejamos reducir hasta que nos quede una crema inglesa. Por otro lado, tostamos las nueces de macadamia y las picamos, para después añadirlas a la crema inglesa y una vez que esté todo frío lo añadimos a la mantecadora.

##### Crema pastelera:

Ponemos la leche a hervir con la naranja y el limón. Nos quedamos con un poco de leche fría en un bol y le añadimos la maicena, el azúcar y las yemas. Cuando rompa a hervir la leche le añadimos la fría con todos los ingredientes. Una vez hierba todo lo retiramos del fuego y lo ponemos sobre una bandeja de acero y horneamos durante 5 minutos a 180°C.





# LEGIO X

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Donde nace el sabor  
The origin of the flavour*



BELOYANA

OLIVEGROVE & MILL

[www.beloyana.com](http://www.beloyana.com)



### PINEAPPLE FLUTES

**Ingredients:** 200 sheets of brick pastry, 4 sheets of jelly, 1 litre of semi-whipped cream, 500 gr pineapple pulp and 150 gr of sugar.

**Preparation of the flutes:** cut the pasta brick into rectangular shapes and brush with butter. Fold the rectangular pieces onto themselves (using a cylindrical mould) to form the flutes, place them in a flat oven dish covered with parchment paper, sprinkle with sugar and bake in a preheated oven at 180°C until they take on a little colour. Leave to cool down and remove the moulds. **Pineapple mousse:** Place the pineapple and sugar in the bowl of a food processor. Set the machine at speed 3 and 40°C and cook for 5 minutes; add the previously hydrated jelly sheets a minute before the cooking process is complete. Leave to cool down a little, and then pour over the semi-whipped cream. Mix well and stir gently with a soft spatula to achieve a smooth creamy consistency. Put the mixture into a pastry bag and fill the rolls.

**Presentation:** Decorate the plate with small pieces of pineapple and redcurrants. Place the rolls on top of each other and forming an angle so as to create a sense of volume. Complete the presentation with a pineapple ball inside a basket-shaped chocolate wafer and coat the flutes with a little chocolate and glazing sugar.

### CANUTILLOS DE PIÑA

#### Ingredientes:

Pasta brick  
4 hojas de gelatina  
1 litro de nata semimontada  
500 gr de pulpa de piña  
150 gr de azúcar

**Elaboración de los canutillos:** Cortamos la pasta brick en rectángulos y los pintamos con mantequilla. Enrollamos los rectángulos (utilizando un molde cilíndrico) formando los canutillos que se rellenarán posteriormente. Estos canutillos se colocan en una placa de horno con papel vegetal, se espolvorean con el azúcar y se meten en el horno previamente calentado a 180°C, hasta que tomen color. Se dejan enfriar y se desmoldan.

**La mousse de piña:** En el vaso de la Thermomix se colocan la pulpa de piña y el azúcar y programamos la máquina a velocidad 3 y 40°C, durante 5 minutos. Un minuto antes de finalizar, se le añaden las hojas de gelatina previamente hidratadas. Dejamos enfriar un poco y vertemos el contenido sobre la nata semimontada que habremos puesto en un bol. Mezclamos todo con una lengua, con movimientos suaves, creando una crema uniforme que volcaremos sobre una manga pastelera, para posteriormente rellenar los canutillos.

**Presentación:** Se decora el plato con unos trocitos de piña y grosellas. Colocamos los canutillos montando uno sobre otro y en ángulo, para dar volumen al plato. Se completa la presentación con una bola de piña dentro de una cesta de chocolate. Por último, se pintan los canutillos con un poco de chocolate y azúcar glasé.





## PUDIN DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE

### Ingredientes:

300 gr de castañas  
500 gr de nata  
4 huevos  
300 gr de azúcar

### Para la ganache de chocolate

150 gr de cobertura  
200 gr de nata  
1 yema de huevo  
50 gr de mantequilla

**Elaboración:** En primer lugar, hay que cocer las castañas. A continuación se le añade el azúcar, los huevos y la nata, y se pasa por la batidora. Después hay que forrar un molde con papel film. Se le añade el pudin y se cuece durante 40 minutos al baño maría a 180° C. Una vez terminado, desmoldar y dejar enfriar.

Para elaborar la ganache se calienta la nata y se le añade la cobertura. Cuando ya esté fundido el chocolate, se le añade la yema de huevo y la mantequilla. Finalmente, se cubre el pudin con la ganache y se mete en la nevera para que enfríe bien antes de servirlo.

## CHESTNUT AND CHOCOLATE PUDDING

**Ingredients (4 pax).** 300 gr of chestnuts, 500 gr of cream, 4 eggs, 300 gr of sugar, chocolate ganache, 150 gr of coating chocolate, 200 gr of cream, 1 egg yolk and 50 gr of butter.

**Elaboration:** Preparation: cook the chestnuts then add sugar, eggs, and cream, and blend.

Pour the mixture into a baking tin lined with parchment paper and heat au bain marie for 40 minutes at 180° C. Then remove the baking tin, and leave to cool down. To prepare the ganache, heat the cream and add the chocolate coating. When the chocolate is fully melted, add the egg yolk and butter. Coat the pudding with the ganache, place in the fridge to cool down before serving.



## PASTELITO DE REQUESÓN ARTESANO CON SOPA FRÍA DE FRUTOS ROJOS Y EMULSIONES DE CUAJADA DE LECHE DE OVEJA

### HOMEMADE COTTAGE CHEESE PIE WITH COLD RED FRUIT SOUP AND CURDLED SHEEP'S MILK EMULSION

**Ingredients for the chocolate soup:** 500 gr of cottage cheese, 120 gr of flour, 10 eggs, 3 lemon yogurts, grated lemon rind, 700 gr of sugar, ½ litre of sheep's milk 4 drops of rennet, 250 gr of red fruits, 1 litre of water and 500 gr of water (ice).

**Preparation:** For the set cottage cheese pie: blend the cottage cheese, yogurts, egg yolks and sugar together. Whisk the egg whites until stiff and add to the mixture. Add the flour and cook at 110°C for 1 hour and 15 minutes. For the red fruit soup: prepare a syrup; add the red fruit and leave to cool down. For the emulsion: curd the milk, cool down and emulsify just before serving the dessert

### Ingredientes (4 pax):

500 gr de requesón  
120 gr de harina  
10 huevos  
3 yogures de limón  
Ralladura de limón  
700 gr de azúcar  
½ litro de leche de oveja  
4 gotas de cuajo  
250 gr de frutos rojos  
1 litro de agua  
500 gr de agua (hielo)

### Elaboración:

**Para el pastelito de requesón:** triturar el requesón con los yogures, las yemas y el azúcar. Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior. Añadir por último la harina y cocer a 110°C durante 1 hora y 15 minutos.

**Para la sopa de frutos rojos:** hacer un jarabe e incorporar los frutos rojos. Reservar al frío.

**Para la emulsión:** hacer una cuajada y reservar al frío, emulsionar al momento de servir el postre.





**RESTAURANTE ALMUDAINA**  
CÓRDOBA

LA APASIONANTE HISTORIA DE CÓRDOBA Y SU RICA TRADICIÓN GASTRONÓMICA SE PUEDEN SABOREAR EN LOS PLATOS DE ESTE RESTAURANTE, UBICADO EN LA MISMA JUDERÍA DE LA CIUDAD CALIFAL. THE HISTORY OF CÓRDOBA AND ITS RICH GASTRONOMIC TRADITIONS CAN BE SAVOURED IN THE DISHES SERVED AT THIS RESTAURANT LOCATED IN THE HISTORIC JEWISH QUARTER OF CALIPHAL CÓRDOBA.

C/ CAMPOSANTO DE LOS MÁRTIRES, 1  
14004 CÓRDOBA  
T. 957 474 342 F. 957 483 494  
WWW.RESTAURANTEALMUDAINA.COM  
ALMUDAINA@RESTAURANTEALMUDAINA.COM  
COORDENADAS GPS:  
04° 46' 54" W - 37° 52' 40" N



**RESTAURANTE AZABACHE**  
HUELVA

COQUINAS DE HUELVA Y JAMÓN DE LA SIERRA, BARRA DE TAPAS Y SALÓN ACOGEDOR, TODOS LOS GUSTOS Y PÚBLICOS CONFLUYEN EN ESTE ENCANTADOR ESPACIO DE LA CAPITAL ONUBENSE. COQUINA CLAMS FROM HUELVA AND SERRANO HAM, A TAPA BAR AND A COSY DINING ROOM; A MEDLEY OF TASTES AND PEOPLE CONVERGE IN THIS ENCHANTING SPOT IN HUELVA'S CAPITAL CITY.

C/ VÁZQUEZ LÓPEZ, 22  
21001 - HUELVA  
T. 959 257 528  
WWW.RESTAURANTEAZABACHE.COM  
AUREA@AUREACREACIONES.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 57' 08" W - 37° 15' 19" N



**RESTAURANTE BECERRITA**  
SEVILLA

NADA MENOS QUE CINCO GENERACIONES AVALAN LA TRADICIÓN Y SOLERA DE ESTE FAMOSO RESTAURANTE SEVILLANO QUE ESTÁ RECONOCIDO COMO DE ALTO NIVEL GASTRONÓMICO. NO LESS THAN FIVE GENERATIONS BACK THE TRADITION AND HERITAGE OF THIS FAMOUS SEVILLIAN RESTAURANT, ACKNOWLEDGED FOR ITS HIGH LEVEL GASTRONOMY.

C/ RECAREDO, 9  
41003 SEVILLA  
T. 954 412 057 F. 954 533 727  
WWW.RESTAURANTEBECERRITA.COM  
RESTAURANTE@BECERRITA.COM



Surgido como las buenas comidas, al calor de los mejores fogones, este club, avalado por más de 15 años de trayectoria, aglutina a restaurantes que son referentes de la gastronomía andaluza. Un buen equipo de reconocido prestigio y en el que la defensa y promoción de la gastronomía regional, definida por las mejores materias primas y las formas tradicionales, no está reñida con la investigación y el perfeccionamiento para seguir ofreciendo al cliente lo mejor de cada casa.

Coming into being like good food, in the warmth of the kitchen, and backed by over 15-years experience, this club brings together flagship restaurants of Andalusian gastronomy. The club is comprised of a highly reputed team for whom protecting and promoting regional gastronomy, defined by the use of the most select raw materials and traditional methods, is not at odds with endeavours to investigate and refine in order to continue offering customers the best of each establishment.



**RESTAURANTE CASA BIGOTE**  
SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CÁDIZ.

"LA RAZÓN DE LO NATURAL" Y LOS EXQUISITOS PESCADOS DE LA DESEMBOCADURA DEL GUADALQUIVIR SIRVEN DE GUÍA VITAL EN ESTE RESTAURANTE MARINERO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. "THE WISDOM OF NATURE" AND THE FISH FROM THE MOUTH OF THE GUADALQUIVIR ARE THE GUIDING PRINCIPLES OF THIS SEAFOOD RESTAURANT IN SANLÚCAR DE BARRAMEDA.

BAJO DE GUÍA, 10  
SANLÚCAR DE BARRAMEDA. 11540 CÁDIZ  
T. 956 362 696 F. 956 363 242  
WWW.RESTAURANTECASABIGOTE.COM  
INFO@RESTAURANTECASABIGOTE.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 21' 04" W - 36° 47' 22" N



**RESTAURANTE CASA ROBLES**  
SEVILLA

ESTANDARTE DE LA RESTAURACIÓN TÍPICA ANDALUZA, EL RESTAURANTE ROBLES, CON SUS CINCO LOCALES, ES UNA AUTÉNTICA REFERENCIA CULINARIA EN SEVILLA Y ANDALUCÍA. THE HALLMARK OF TRADITIONAL ANDALUSIAN RESTAURANTS, ROBLES RESTAURANT, WITH ITS FIVE ESTABLISHMENTS, IS A TRUE CULINARY FLAGSHIP IN SEVILLE AND ANDALUSIA.

C/ ÁLVAREZ QUINTERO, 58  
41004 SEVILLA  
T. 954 563 272 / 954 213 150  
WWW.ROBLESRESTAURANTES.COM  
INFO@ROBLESRESTAURANTES.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 59' 35" W - 37° 23' 13" N



**RESTAURANTE CASA RUFINO**  
ISLA CRISTINA, HUELVA

CON MÁS DE 50 AÑOS A SUS ESPALDAS, EL RESTAURANTE CASA RUFINO, SITUADO EN LA MISMA PLAYA DE ISLA CRISTINA Y ESPECIALIZADO EN MARISCOS Y PESCADOS, ES UNO DE LOS MÁS CONOCIDOS DE LA ZONA. WITH OVER 50-YEARS EXPERIENCE, CASA RUFINO, LOCATED ON THE BEACH AT ISLA CRISTINA, IS ONE OF THE AREA'S MOST FAMOUS RESTAURANTS.

AVDA. DE LA PLAYA S/N (C/ EUCALIPTUS)  
ISLA CRISTINA. 21410 HUELVA  
T. 959 330 810 F. 959 343 470  
WWW.RESTAURANTERUFINO.COM  
JSRUFINO@RESTAURANTERUFINO.COM  
COORDENADAS GPS:  
07° 18' 23" W - 37° 11' 46" N



### RESTAURANTE EL COIPO

LOS BARRIOS, CÁDIZ.

CON UNA MATERIA PRIMA QUE BEBE DE LAS RIQUEZAS DEL LITORAL DE ALGECIRAS, EL COIPO OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE TAPAS Y PLATOS EN LOS QUE MARISCOS Y PESCADOS SON ABSOLUTOS PROTAGONISTAS. WITH RAW MATERIAL FROM THE ALGECIRAS COASTLINE, EL COIPO OFFERS A WIDE VARIETY OF TAPAS AND DISHES IN WHICH FRESH FISH AND SHELLFISH PLAY THE LEAD ROLE.

C/ ALMADRABA, 2. PALMONES  
11379 LOS BARRIOS. CÁDIZ  
T. 956 677 710 F. 956 677 786  
WWW.ELCOIPO.ES  
INFO@ELCOIPO.ES  
COORDENADAS GPS:  
05° 25' 56" W - 36° 10' 27" N



### RESTAURANTE EL ESPIGÓN

SEVILLA

DECORACIÓN MARINERA Y SALONES EN DISTINTOS NIVELES HARÁN SENTIR AL COMENSAL "EL AIRE FRESCO DE BONANZA Y LA MAGIA DE SEVILLA EN TODO SU ESPLENDOR". THE SEASIDE DECORATION AND DINING ROOMS SITUATED ON DIFFERENT LEVELS ALLOW DINERS TO ENJOY "THE FRESH AIR IN THE FAIR WEATHER AND MAGIC OF SEVILLE IN ALL ITS SPLENDOUR"

C/ BOGOTÁ, 1 41013 SEVILLA  
T. 954 239 256  
WWW.ELESPIGON.COM  
ELESPIGON@ELESPIGON.COM  
COORDENADAS GPS:  
EL ESPIGÓN I: 05° 59' 01" W - 37° 22' 06" N  
EL ESPIGÓN II: 05° 58' 49" W - 37° 22' 18" N



### RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ

CÁDIZ

SITUADO EN EL MÍTICO BARRIO DE LA VIÑA, ESTE RESTAURANTE OFRECE, ADEMÁS DE EXQUISITOS VINOS DE LA TIERRA ACOMPAÑADOS DE 'TAPITAS', LOS MEJORES PLATOS LOCALES EN TODO SU ESPLENDOR. LOCATED IN THE LEGENDARY LA VIÑA QUARTER, THIS RESTAURANT OFFERS, IN ADDITION TO EXQUISITE REGIONAL WINES, THE FINEST LOCAL DISHES IN ALL THEIR SPLENDOUR.

C/ SAN FÉLIX, 15  
11002 CÁDIZ  
T. 956 211 068 F. 956 212 188  
WWW.GRUPOELFARO.COM  
INFO@ELFARODECADIZ.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 18' 13" W - 36° 31' 42" N



### RESTAURANTE EL FARO DE EL PUERTO

EL PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ

EN LA TIERRA DEL SHERRY, EL GRUPO EL FARO POSEE ESTA JOYA DE LA RESTAURACIÓN ESCONDIDA EN UNA FABULOSA CASA SEÑORIAL, CON HUERTA PROPIA Y BODEGA CLIMATIZADA. IN THE LAND OF SHERRY, THE EL FARO GROUP OWNS THIS JEWEL OF THE RESTAURANT INDUSTRY IN A FABULOUS MANSION WITH ITS OWN KITCHEN GARDEN AND TEMPERATURE-CONTROLLED WINE CELLAR.

CTRA. DE FUENTE BRAVÍA, KM 0,5  
EL PUERTO DE SANTA MARÍA 11500 CÁDIZ  
T. 956 870 952 F. 956 540 466  
WWW.ELFARODELPUERTO.COM  
INFO@ELFARODELPUERTO.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 14' 19" W - 36° 35' 57" N



### RESTAURANTE FRUTOS

TORREMOLINOS, MÁLAGA

UNA AMPLIA OFERTA MARINERA BASADA EN MARISCOS GALLEGOS Y PESCADOS DEL ESTRECHO CONVIVEN EN LA CARTA CON CARNES Y ASADOS TRAÍDOS POR FRUTOS, FUNDADOR DEL RESTAURANTE, DESDE SU SEGOVIA NATAL. A WIDE OFFER BASED IN SEAFOOD FROM GALICIA AND FISHES FROM THE STRAIT OF GIBRALTAR COEXIST IN THE MENU WITH MEATS AND ROASTS BROUGHT BY FRUTOS, THE MAJOR OF THE RESTAURANT, FROM HIS NATAL SEGOVIA.

URB. ÁLAMOS - AVDA. DE LA RIVIERA 80  
29620 TORREMOLINOS - MÁLAGA  
T. 952 381 450 F. 952 387 701  
RESERVAS@RESTAURANTEFRUTOS.ES  
WWW.RESTAURANTEFRUTOS.ES  
COORD GPS: 36° 38' 44.37" N 4° 29' 21.62" W



### RESTAURANTE LA MENORAH

ESTEPONA, MÁLAGA

DE LO BUENO, LO MEJOR. Y DE ESTEPONA, TODO. Y ES QUE ESTE REPUTADO RESTAURANTE SE SIRVE EXCLUSIVAMENTE DE MATERIA PRIMA LOCAL QUE LUEGO TRANSFORMA EN EXQUISITOS PLATOS Y GUISOS. OF THE BEST, THE FINEST. BECAUSE THIS FAMOUS RESTAURANT SUPPLIES ITSELF EXCLUSIVELY WITH LOCAL RAW MATERIALS THAT IT LATER TRANSFORMS INTO EXQUISITE DISHES AND STEWS.

URB. ARENA BEACH.  
CN 340, KM 151,2  
LA GASPARA- ESTEPONA 29680 . MÁLAGA  
T. 952 792 734 F. 952 795 854  
PEPEMARISCAL@MIXMAIL.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 11' 04" W - 36° 24' 37" N



### RESTAURANTE LA SARGA

CAZORLA, JAÉN.

CIERVO, LIEBRE, CODORNICES Y UN LARGO ETCÉTERA COMPONEN LA DELICIOSA Y AMPLIA OFERTA DE SU RECETARIO. Y ES QUE ESTE RESTAURANTE ES UNO DE LOS REFERENTES DE LA COCINA SERRANA JIENNENSE. BEING ONE OF THE FLAGSHIPS OF JAÉN'S SIERRA CUISINE, AT THIS RESTAURANT, INGREDIENTS LIKE HARE, QUAIL, ETCETERA ARE INCLUDED IN THE DELICIOUS OFFER ON THE MENU.

PLAZA DEL MERCADO, S/N  
CAZORLA 23440 JAÉN  
T. 953 721 507 F. 953 720 631  
LOMADELASARGA@TELEFONICA.NET  
RTLASARGA@TELEFONICA.NET



### RESTAURANTE MANOLO MAYO

LOS PALACIOS Y VILAFRANCA, SEVILLA

CON LA TRADICIÓN POR BANDERA EN TIEMPOS MINIMALISTAS, ESTE RESTAURANTE OFRECE SABROSOS PLATOS COCINADOS COMO SIEMPRE SE HA HECHO EN ANDALUCÍA: AL AMOR DE LA LUMBRE. WITH THE BANNER OF TRADITION IN THESE MINIMALIST TIMES, THIS RESTAURANT OFFERS FLAVOURFUL FOOD THE WAY IT HAS ALWAYS BEEN DONE IN ANDALUSIA: WITH LOVE FOR COOKING

AVDA. DE SEVILLA, 29  
LOS PALACIOS Y VILAFRANCA  
41720. SEVILLA  
T. 955 811 086 F. 955 811 152  
WWW.MANOLOMAYO.COM  
RESTAURANTE@MANOLOMAYO.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 55' 26" W - 37° 09' 43" N





### RESTAURANTE MARÍA

MÁLAGA

PESCADOS COMO LA MERLUZA O EL BACALAO, CARNES A LA BRASA, GUIOSY Y ARROCES SON SIN DUDA LOS PLATOS ESTRELLA DE ESTE ACOGEDOR RESTAURANTE MALAGUEÑO. FISHES AS HAKE OR CODFISH, HOT COAL MEATS, COOKED DISHES AND RICES ARE CERTAINLY THE MAJOR PLATES FROM THIS HOMELY RESTAURANT OF MALAGA.

AVDA. DEL PINTOR JOAQUÍN SOROLLA 45  
29016 MÁLAGA  
T. 952 601 195  
RESTAURACIONMARIA@YAHOO.COM  
COORDENADAS GPS:  
N36-43-25 Y W 04-23-38



### RESTAURANTE RUTA DEL VELETA

CENES DE LA VEGA, GRANADA

SITUADO EN LA CARRETERA QUE LLEVABA A SIERRA NEVADA, ESTE MESÓN GOZA DE GRAN PRESTIGIO Y POPULARIDAD. FRUTO DE ELLO SON LOS NUMEROSOS PREMIOS QUE HA RECIBIDO. LOCATED ON THE OLD ROAD TO SIERRA NEVADA, THIS TAVERN HAS GARNERED A LOT OF PRESTIGE, ILLUSTRATED BY THE MANY AWARDS IT HAS RECEIVED.

CTRA. SIERRA NEVADA, KM. 136  
CENES DE LA VEGA 18190 GRANADA  
T. 958 486 134 F. 958 486 293  
WWW.RUTADELVELETA.COM  
INFO@RUTADELVELETA.COM  
COORDENADAS GPS:  
03° 31' 54" W - 37° 09' 28" N



### RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA

SEVILLA

SITUADO FRENTE A LA ESTACIÓN DE SANTA JUSTA, EN EL RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA BRILLAN CON NOMBRE PROPIO, Y ENTRE MUCHOS OTROS, LOS PLATOS DE ARROZ CON BOGAVANTE, PERDIZ O BACALAO. LOCATED OPPOSITE THE SANTA JUSTA RAILWAY STATION, SEVILLA BAHIA RESTAURANT, THE STARS OF THE SHOW ARE THE RICE DISHES WITH EUROPEAN LOBSTER, PARTRIDGE OR COD.

C/ CONCEJAL FCO. BALLESTEROS, 4  
(FRENTE ESTACIÓN AVE SANTA JUSTA).  
41018 SEVILLA  
T. 954 580 119  
WWW.HOSTERIASALAS.COM  
INFO@HOSTERIASALAS.COM  
COORDENADAS GPS:  
05° 58' 31" W - 37° 23' 22" N

Listado de asociados por provincia

#### ALMERÍA

**RESTAURANTE TERRAZA CARMONA**  
VERA, ALMERÍA

#### CÁDIZ

**RESTAURANTE CASA BIGOTE**  
SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CÁDIZ.

#### RESTAURANTE EL COPO

LOS BARRIOS, CÁDIZ.

#### RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ

CÁDIZ

#### RESTAURANTE EL FARO DE EL PUERTO

EL PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ

#### RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO

SAN FERNANDO, CÁDIZ

#### CÓRDOBA

**RESTAURANTE ALMUDAINA**  
CÓRDOBA

#### GRANADA

**RESTAURANTE RUTA DEL VELETA**  
CENES DE LA VEGA, GRANADA

#### HUELVA

**RESTAURANTE AZABACHE**  
HUELVA

#### RESTAURANTE CASA RUFINO

ISLA CRISTINA, HUELVA

#### JAÉN

**RESTAURANTE LA SARGA**  
CAZORLA, JAÉN

#### RESTAURANTE VANDELVIRA

BAEZA, JAÉN

#### MÁLAGA

**RESTAURANTE MARÍA**  
MÁLAGA

#### RESTAURANTE LA MENORAH

ESTEPONA, MÁLAGA

#### RESTAURANTE FRUTOS

TORREMOLINOS, MÁLAGA

#### SEVILLA

**RESTAURANTE BECERRITA**  
SEVILLA

#### RESTAURANTE CASA ROBLES

SEVILLA

#### RESTAURANTE EL ESPIGÓN

SEVILLA

#### RESTAURANTE MANOLO MAYO

LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA, SEVILLA

#### RESTAURANTE SEVILLA BAHÍA

SEVILLA



### RESTAURANTE TERRAZA CARMONA

VERA, ALMERÍA

ENTRE INFLUENCIAS ANDALUZAS Y MURCIANAS, LA COCINA DE TERRAZA CARMONA ACOGE ESPECIALIDADES EN ESCABECHES, GURULLOS, TRIGOS O EMBUTIDOS Y MARISCOS DE LA ZONA. BETWEEN ANDALUSIAN AND MURCIAN INFLUENCE, TERRAZA CARMONA INCLUDES SPECIALITIES LIKE ESCABECHE MARINADES, WHEAT AND PAPRIKA DISHES, AND REGIONAL SAUSAGES AND SHELLFISH.

C/ DEL MAR, 1  
VERA 04620 ALMERÍA  
T. 950 390 760 F. 950 391 314  
WWW.TERRAZACARMONA.COM  
INFO@TERRAZACARMONA.COM  
COORDENADAS GPS:  
01° 52' 10" W - 37° 14' 56" N



### RESTAURANTE VANDELVIRA

BAEZA, JAÉN

CON PROPUESTAS BASADAS EN EL RECETARIO TRADICIONAL PERO DESARROLLADAS CON TÉCNICAS ACTUALES Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN, EN VANDELVIRA REINVENTAN LAS FORMAS GASTRONÓMICAS DE JAÉN. WITH RECIPES THAT ARE TRADITIONAL BUT WITH CURRENT TECHNIQUES AND VIRGIN OLIVE OIL, VANDELVIRA REINVENTS THE GASTRONOMIC CUSTOMS OF JAÉN.

C/ SAN FRANCISCO, 14 BAEZA 23440 JAÉN  
T. 953 748 172 F. 953 748 173  
WWW.VANDELVIRA.ES  
RESTAURANTE@VANDELVIRA.ES  
COORDENADAS GPS:  
03° 28' 09" W - 37° 59' 38" N



### RESTAURANTE VENTORRILLO EL CHATO

SAN FERNANDO, CÁDIZ

CONSTRUIDO EN 1780 PARA PARA ALIVIO DE CAMINANTES EN EL ESPIGÓN POLVORIENTO QUE UNÍA CÁDIZ CON LA ISLA, ESTE RESTAURANTE ES PARADA OBLIGATORIA EN UNA VISITA A LA ZONA. BUILT IN 1780 TO REFRESH TRAVELLERS ALONG THE DUSTY BREAKWATER THAT JOINS CÁDIZ TO SAN FERNANDO ISLAND, THIS RESTAURANT IS A DE RIGUEUR STOP WHEN VISITING THE AREA.

CTRA. CÁDIZ A SAN FERNANDO, KM 687  
SAN FERNANDO 11100 CÁDIZ  
T. 956 250 025 F. 956 253 222  
WWW.VENTORRILLOELCHATO.COM  
INFO@VENTORRILLOELCHATO.COM  
COORDENADAS GPS:  
06° 15' 44" W - 36° 28' 49" N

*Sólo las mejores uvas*

*Sólo las mejores viñas*



  
**MARQUÉS DE  
ARIENZO**

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
2006

**VENDIMIA SELECCIONADA**

BOTELLA N.º  
00010

*Sólo unas cuantas  
botellas podían  
contener un vino así*

El vino sólo se disfruta con moderación.

 WINEinMODERATION.eu  
*Art de Vivre*