



CLUB DE
ORO
DE LA MESA ANDALUZA

DESCUBRE LOS REFERENTES
GASTRONÓMICOS DE
ANDALUCÍA

LA REVISTA DEL CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA
Nº 10 - EDICIÓN EN ESPAÑOL / ENGLISH EDITION



ALMADRABA
DE PETACA CHICO



PETACA CHICO
FISH & SEAFOOD EXPORT

Atún rojo salvaje de almadraba

En Petaca Chico trabajamos el mejor atún rojo salvaje de almadraba. Con la garantía de una empresa con 30 años de experiencia y recorrido en el mundo del pescado. Siempre con la máxima calidad gracias a las técnicas más avanzadas para su sacrificio y conservación. Ultracongelación a -60° a bordo, stock durante todo el año, asesoramiento y cortes personalizados para los chefs.

TIENDAS FÍSICAS

♀ C/San Sebastián
Conil de la Frontera, Cádiz

♀ C/San Francisco Nº25, Cádiz

♀ Mercado de la Paz.
Calle de Ayala, Madrid

¡Celebrando una Década de Pasión Gastronómica Andaluza!

Queridos miembros del Club de Oro de la Mesa Andaluza, amigos y entusiastas de la gastronomía:

Me dirijo a ustedes con gran emoción en esta décima edición de nuestra apreciada revista "Oro" y con el mayor orgullo de ser miembro activo del Club. Un Club, donde se encuentran los mejores referentes de quienes seguir sus pasos, tanto en el mundo gastronómico como en la calidad y en el trato personal. Es un momento para celebrar no solo nuestros logros recientes, sino también la larga trayectoria de nuestro club, que desde su fundación en 1988 ha sido un faro de calidad y pasión por la gastronomía.

En esta edición especial, reflexionamos sobre el papel fundamental que desempeña la gastronomía andaluza en la identidad y el atractivo de nuestra región. Nuestros productos locales, nuestras recetas tradicionales y nuestra rica historia culinaria son verdaderos tesoros que compartimos con el mundo a través de nuestra pasión por la cocina.



Estrella Moreno

Presidente del Club De Oro de la Mesa Andaluza

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todos los miembros del Club de Oro, así como a nuestros colaboradores y amigos, por su dedicación y compromiso continuo. Vuestra labor incansable ha contribuido en gran medida a hacer de nuestro club un verdadero punto de encuentro para los amantes de la buena mesa y la cultura gastronómica.

¡Brindemos por treinta y seis años de éxitos, camaradería y delicias gastronómicas!

¡Salud y buen provecho!

Sobre el Club

¡Bienvenidos al mundo de la excelencia gastronómica andaluza! El Club de Oro de la Mesa Andaluza es una exclusiva asociación que celebra la pasión por la cocina regional y la diversidad culinaria de Andalucía. Conformado por renombrados chefs, productores locales y amantes de la buena mesa, nuestro club se enorgullece de promover y preservar las tradiciones culinarias únicas que hacen de esta región un verdadero paraíso gastronómico.

Nuestro objetivo es claro: destacar la calidad y variedad de los ingredientes locales, rescatar recetas tradicionales llenas de historia y sabor, y fomentar la innovación culinaria que honre nuestra herencia gastronómica. A través de eventos exclusivos, degustaciones memorables y colaboraciones estratégicas, el Club de Oro de la Mesa Andaluza busca difundir el rico legado culinario de Andalucía tanto a nivel nacional como internacional.



Únete a nosotros en este apasionante viaje por los sabores y aromas de Andalucía, donde cada plato cuenta una historia de tradición, dedicación y amor por la buena comida.

¡Bienvenidos al Club de Oro de la Mesa Andaluza!

- | | |
|-----------------------------------------|----------------------------------------|
| 1 <i>Blanca Brisa</i> | 14 <i>Restaurante Juan José</i> |
| 2 <i>Terraza Carmona</i> | 15 <i>Portichuelo</i> |
| 3 <i>El Copo</i> | 16 <i>Támesis Jaén</i> |
| 4 <i>Casa Bigote</i> | 17 <i>Mesón Galego Antoxo</i> |
| 5 <i>El Faro de Cádiz</i> | 18 <i>Becerrita</i> |
| 6 <i>El Faro de El Puerto</i> | 19 <i>Casa Robles</i> |
| 7 <i>Venta La Duquesa</i> | 20 <i>El Cairo</i> |
| 8 <i>Ventorrillo del Chato</i> | 21 <i>El Espigón</i> |
| 9 <i>La Taberna de Almodóvar</i> | 22 <i>Manolo Mayo</i> |
| 10 <i>Las Conchas</i> | 23 <i>Sevilla Bahía</i> |
| 11 <i>Las Tinajas</i> | 24 <i>El Refectorio</i> |
| 12 <i>Azabache</i> | 25 <i>El Caballo Rojo</i> |
| 13 <i>Casa Rufino</i> | |

CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

Síguenos en redes



@clubdeorodelamesaandaluza



www.comarestaurantes.com



clubdeorodelamesaandaluza

Azabache: Tradición, Frescura y Experiencia Gastronómica en Huelva

En el corazón de Huelva, el restaurante Azabache ha sido un faro culinario desde su apertura en 1996 como un modesto bar de tapas. Tras una breve etapa como bar, en 2004 se estableció en su ubicación actual, consolidando su identidad como un referente gastronómico en la región.



La esencia del Azabache radica en la adaptación a los ingredientes de temporada y la frescura del mercado local. No hay un plato emblemático, ya que se dejan guiar por la oferta del mercado. Desde corvina hasta alcachofas, cada temporada ofrece nuevos sabores.

Los proveedores locales son esenciales, y el chef visita el mercado a diario para seleccionar los ingredientes más frescos. Este compromiso con la calidad es la clave de su éxito.

El restaurante ofrece menús degustación personalizados según la disponibilidad de ingredientes, un enfoque flexible que resalta su dedicación a la experiencia gastronómica.

El restaurante también es parte activa del "Club de Oro," una asociación que enriquece la cultura culinaria andaluza. Su compromiso con la formación y colaboración entre restaurantes es evidente, y planean eventos para promover la gastronomía local.

La visión de Juan Francisco Martín Martín es clara: seguir elevando la experiencia culinaria, sin olvidar las raíces locales. El futuro se ve prometedor para el Azabache y la cocina andaluza en general.



*Restaurante Azabache
C/ Vázquez López, 22.
21001 Huelva*

Telf.- 959 257 528

www.restauranteazabache.com



Manolo Mayo: Sabores de Tres Generaciones

El Restaurante Manolo Mayo, ubicado estratégicamente entre Sevilla, Cádiz y Huelva, es un ícono gastronómico español con tres generaciones de legado culinario. Fundado en 1963 como una pequeña venta de carretera por el abuelo Manolo Mayo, ha evolucionado a lo largo del tiempo, pasando de una barra de madera a un hotel y restaurante ampliados.

Jose Manuel Mayo, nieto del fundador y gerente actual, destaca la naturaleza familiar del negocio, donde la abuela, el tío y el padre han contribuido a mantener tradiciones culinarias y secretos. Su plato emblemático es el arroz con perdiz, nacido de un "error" culinario de la abuela, que se convirtió en una delicia demandada. También son conocidos por su millojas de salazón, un plato diario.



El restaurante se enfoca en ingredientes locales como el arroz de la marisma cercana, el tomate de Los Palacios y el pescado fresco de la Lonja de Sanlúcar, honrando la tradición del "kilómetro cero". Mirando hacia el futuro, planean una renovación que incluye un menú degustación para ofrecer una experiencia gastronómica más diversa.

Manolo Mayo representa la esencia de una familia comprometida con la cocina, la evolución constante sin perder sus raíces y la pasión por la tradición española en cada plato.



MANOLO MAYO

Av. de Sevilla, 29.

41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla

Tel.: 955 811 086 / Fax.: 955 811 152

www.manolomayo.com

restaurante@manolomayo.com



Tradición, innovación y autenticidad en cada plato

Situado en el corazón de Isla Cristina, el Restaurante Casa Rufino se ha consolidado como un referente culinario en la región. Con raíces que se remontan a los años 60 cuando fue fundado por el abuelo del actual propietario, este establecimiento comenzó como un chalet de playa, una terraza de arena que ofrecía la frescura del entorno y los sabores locales.



A lo largo de las generaciones, Casa Rufino ha evolucionado hacia un enfoque moderno manteniendo la esencia de sus inicios. Destacando el producto local de pescados y mariscos, especialmente el atún rojo de almadraba. Este plato estrella atrae a visitantes de diversas procedencias. Desde la piel guisada con tomate, una delicia regional, hasta innovadoras varia-





Restaurante Casa Rufino
Avda. de la Playa, s/n.
21410 Isla Cristina, Huelva
Telf.- 959 330 810
www.restauranterufino.com
jsrufino@restauranterufino.com

ciones, cada bocado cuenta la historia de la riqueza culinaria del mar andaluz. Aunque incluyen opciones de la sierra de Huelva como el corderito del Andévalo y las chacinasy carnes ibéricas, nos gustaría destacar el compromiso de Casa Rufino por resaltar el producto kilómetro cero, especialmente los pescados y mariscos locales, consolidando así una red de sostenibilidad y autenticidad en cada plato.

Casa Rufino se distingue no solo por su excepcional carta, sino también por su equipo humano, un grupo joven que opera como una familia y transmite pasión por brindar un servicio excepcional desde el momento en que se cruza la puerta. Visitar este restaurante es más que una experiencia culinaria, es un viaje a través de la historia, la tradición y la evolución gastronómica de Isla Cristina.





Restaurante Casa Bigote
Calle Pórtico de Bajo de Guía, 10
11540 - Sanlúcar de Barrameda - Cádiz
Telf.- 956 36 26 96
www.restaurantecasabigote.com
info@restaurantecasabigote.com



Delicias en la Desembocadura: Casa Bigote en Sanlúcar de Barrameda

La historia gastronómica de un país a menudo está en sus calles y tabernas. Casa Bigote, en Sanlúcar de Barrameda, es un ejemplo. Situado en la desembocadura del río Guadalquivir, el restaurante guarda años de historia y la esencia de la tradición culinaria gaditana.

Casa Bigote comenzó en los años 50, cuando Fernando Hermoso, "Bigote", abrió una humilde taberna. Originalmente, solo servía manzanilla, emblema regional. Cerca de la playa, se convirtió en punto de encuentro de marineros y locales.





Con el tiempo, evolucionó incluyendo oferta culinaria. En los 70, pescaito frito y guisos destacaron en el menú, atrayendo más comensales.

Aunque cambian los tiempos, la devoción por calidad y tradición persiste. Casa Bigote apuesta por productos locales, destacando el langostino. Se adapta e incorpora nuevas propuestas, respetando producto y tradición.

Hoy, liderado por la tercera generación de la familia Hermoso, Casa Bigote es más que un restaurante. Es historia viva de Sanlúcar, un homenaje a los sabores del mar y un refugio donde cada plato cuenta una historia.

Visitar Casa Bigote es sumergirse en una experiencia gastronómica arraigada en tradición y pasión por el buen hacer. Es una parada obligatoria para quien busque la esencia de Cádiz.



El Refectorio de Ceuta: Un Viaje Gastronómico de 30 Años



En el corazón de Ceuta, El Mesón Restaurante El Refectorio, capitaneado por los hermanos Rafael y José María Carrasco, celebra en 2023 tres décadas de gastronomía ininterrumpida. Desde sus humildes comienzos en 1993 como un pequeño mesón de 46 metros cuadrados, este restaurante ha evolucionado, trasladándose a un espacio más amplio en el año 2000 y diversificando su oferta culinaria para ofrecer una fusión entre la cocina mediterránea tradicional y actual.

La especialidad del lugar, más allá de no equivocarse, radica en la excelencia de sus productos del mar, como el centollo y la gamba, y en elaboraciones tradicionales de la cocina española. Además, no podemos pasar por alto su impresionante carta de vinos, con más de 300 referencias en tintos. Pero el verdadero corazón del restaurante reside en platos únicos como el *pisto refectorio* y el singular pulpo con mahonesa, una exquisitez que se ha convertido en símbolo del lugar.

REFECTORIO



En cuanto a la filosofía del negocio, la lealtad y formación del personal es primordial. Muchos de sus camareros y cocineros llevan más de 15 años en el equipo, consolidando así una auténtica familia gastronómica. Esta continuidad se refleja en la calidad del

servicio y en la calidez que cada visitante siente al entrar.

Un viaje a Ceuta no está completo sin una visita a *El Refectorio*, un establecimiento que no sólo ofrece comida, sino también historia, tradición y, sobre todo, pasión por la gastronomía.

*Restaurante El Refectorio.
Poblado Marinero, Local 37. 51001
Ceuta*

*Telf.- 956 51 38 84
www.elrefectorio.es
info@elrefectorio.es*





Las Tinajas: Medio siglo de tradición granadina

Desde las entrañables calles de Granada surge un lugar emblemático, conocido no solo por sus delicias culinarias sino también por una historia que ha sobrevivido al paso del tiempo. Silvia Álvarez, junto a su hermano José Enrique, representa la segunda generación del restaurante Las Tinajas, fundado en 1971 por su padre en colaboración con otra familia. Desde aquel entonces, este rinconcito granadino ha sido un testigo silente de anécdotas, risas y, por supuesto, de innumerables platos que reflejan la riqueza gastronómica de Andalucía.

Ubicados en el mismo local desde 1971, y tras una remodelación en los años 82-83, Las Tinajas se ha consolidado como un defensor incansable de la cocina tradicional granadina y andaluza. Aquí, la pasión por el producto local es palpable: desde los frescos pescados de la costa hasta las carnes más selectas de la región.

Sin embargo, la tradición no impide que se experimente con nuevos sabores. Dentro de su oferta tradicional, encontramos platos que fusionan lo ancestral con toques innovadores. Como muestra de ello, se presenta su re-



LAS TINAJAS

RESTAURANTE

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

interpretación de la parte de la moruna, un plato clásico de Granada, en combinación con un exquisito helado de mango, o sus croquetas de rabo de toro enriquecidas con chocolate.

El legado de Las Tinajas trasciende las fronteras del local, convirtiéndolo en un emblema de la gastronomía granadina. Cada plato, cada sonrisa de su equipo, es un homenaje a la esencia de Granada, a la tradición que, generación tras generación, sigue viva en el corazón de la ciudad.



Del Barrio a la Vanguardia: 35 Años de Pasión Gastronómica en Jaén

En las calles de Jaén, se alza un rincón gastronómico que ha evolucionado con la historia y el paladar de sus habitantes: un restaurante con 35 años de trayectoria que comenzó como un humilde bar de barrio. Actualmente bajo la dirección de Gabriela Ocraim, al frente de la cocina y Paco Navarro como encargado del restaurante, este establecimiento es un referente culinario en la capital jienense.

Hoy, el restaurante se enorgullece de ofrecer platos elaborados con ingredientes de calidad, que van desde carnes maduradas hasta mariscos frescos de las costas andaluzas y del norte de España.

Pero no todo es tradición en este emblemático lugar. El restaurante juega con la vanguardia, creando platos que fusionan lo clásico con lo moderno. En temporada, por



ejemplo, presentan delicias como higos gratinados con queso de cabra y vino añejo, o boquerones de Cádiz y Huelva rellenos de espinaca con piñones y salsa de foie.

Un pilar fundamental de su éxito es el equipo humano. La formación y la dedicación del personal son vitales para que el cliente sienta una experiencia completa, esa es la clave, y en esta era tecnológica, aprovechan todas las herramientas digitales para perfeccionar que el servicio sea perfecto. No solo se trata de ofrecer comida, sino también felicidad y una atención inigualable.

En definitiva, Restaurante Támesis es una muestra palpable de que con pasión, esfuerzo y adaptación al cambio, es posible evolucionar sin perder la esencia. Desde sus inicios como un bar de barrio hasta su consolidación como un espacio gastronómico de referencia, nos recuerda que la buena comida y el buen servicio son, sin duda, el mejor legado.



Támesis

J A É N

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



El Cairo de Sevilla: Un viaje gastronómico en el tiempo

En el corazón de Sevilla, el restaurante El Cairo se alza como un icono que ha resistido el paso del tiempo. Fundado en 1977, ha sido testigo de la evolución de la ciudad, atrayendo tanto a toreros famosos como a turistas y locales. Su proximidad a la Maestranza convierte sus terrazas en el punto de encuentro tras cada corrida, reafirmando su esencia taurina y su arraigo en la cultura sevillana.

El secreto de su longevidad reside en una combinación de calidad, excelente servicio y una auténtica atención al cliente. Sin embargo, el verdadero encanto de El Cairo está en su carta, donde platos tradicionales, como la cola de toro y la sangre encebollada, conviven con frescos pescados y mariscos, y una exquisita bodega.



Desde 1977
el CAIRO
RESTAURANTE

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



La paella, con su fama que cruza fronteras, atrae a turistas de todo el mundo, mientras que los productos locales, como el tomate de los Palacios, destacan en ensaladas simples pero sabrosas.

El Cairo no es solo un restaurante, es una experiencia, una inmersión en la tradición sevillana, que, respaldada por un equipo comprometido y leal, asegura que cada visita sea única. En un mundo en constante cambio, El Cairo sigue siendo un recordatorio palpable de la rica historia y tradición de Sevilla.



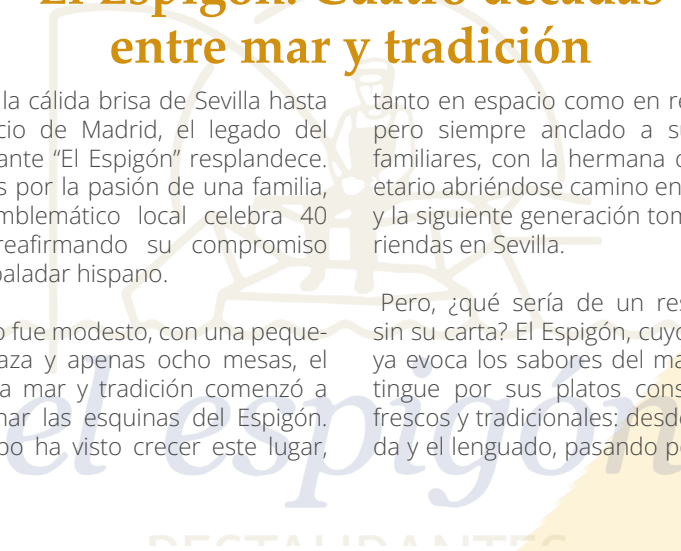
El Espigón: Cuatro décadas entre mar y tradición

Desde la cálida brisa de Sevilla hasta el bullicio de Madrid, el legado del restaurante “El Espigón” resplandece. Guiados por la pasión de una familia, este emblemático local celebra 40 años, reafirmando su compromiso con el paladar hispano.

El inicio fue modesto, con una pequeña terraza y apenas ocho mesas, el aroma a mar y tradición comenzó a impregnar las esquinas del Espigón. El tiempo ha visto crecer este lugar,

tanto en espacio como en renombre, pero siempre anclado a sus raíces familiares, con la hermana del propietario abriéndose camino en la capital y la siguiente generación tomando las riendas en Sevilla.

Pero, ¿qué sería de un restaurante sin su carta? El Espigón, cuyo nombre ya evoca los sabores del mar, se distingue por sus platos consolidados, frescos y tradicionales: desde la dorada y el langosta, pasando por el pes-





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

www.elespigon.com · sevilla@elespigon.com

cado frito, hasta los manjares como la gamba y el langostino. Aquí, cada plato refleja la esencia del mar, con recetas que varían según la temporada pero mantienen su esencia inalterable.

Sin embargo, más allá de la gastronomía, resalta un valor fundamental: la comunidad. Tal y como refleja su asociación con el Club de Oro, existe

un fuerte sentido de camaradería y apoyo mutuo. Tras décadas de existencia, en el Espigón no solo se sirven platos, sino también historias, tradiciones y la calidez de una familia que sigue recibiendo con los brazos abiertos a todos aquellos que desean degustar un trozo del mar en pleno corazón de España.





El Faro de El Puerto: Sabores de Andalucía en Primavera

En una casa señorial rodeada de jardines, El Faro de El Puerto nos invita a descubrir los sabores auténticos de Andalucía en cada plato de su carta. Este restaurante, que rinde homenaje a la tradición culinaria andaluza, combina creatividad y productos de temporada para ofrecer una experiencia gastronómica saludable y estacional.

La cocina de primavera en El Faro de El Puerto agrega nuevos matices a su repertorio, utilizando ingredientes frescos y de mercado. Además de sus espacios tradicionales, ahora también ofrecen un ambiente más informal para compartir platos y raciones. Con una bodega que



*El Faro
de El Puerto*

*Restaurante El Faro de El Puerto
Avda. de Fuentebravía KM. 0.500.
11500 Puerto de Sta. María, Cádiz
Teléfono: 956 870 952
Móvil/whatsapp: 680 264 786
www.elfarodelpuerto.com
info@elfarodelpuerto.com*

alberga más de 400 referencias de vinos, este restaurante es el destino perfecto para quienes buscan una comida inolvidable en El Puerto de Santa María, Cádiz.

Fernando Córdoba, el propietario, ha logrado que El Faro de El Puerto sea una referencia culinaria esencial en la región. Su enfoque en productos

locales y de temporada, así como su atención a la cocina saludable y ligeramente elaborada, hace que cada visita sea una delicia para los sentidos. Ya sea en sus luminosos salones, la terraza, la bodega o el área informal con mesas altas, El Faro de El Puerto combina tradición y vanguardia en cada plato que sirve.





Antoxo: Un antojo gallego en Torremolinos

Desde 1981 se ubica en el centro de Torremolinos el Mesón Galego Antoxo. Un referente gastronómico liderado por Juan Mariño en el que degustar desde marisco de las rías gallegas, gambas de Málaga y pescados, a buena carne a la piedra.

Este restaurante nació tras el 'antojo' de Juan Mariño, un gallego llegado a Torremolinos desde su Vilanova de Arousa natal, de disfrutar de un pulpo a feira. Entonces comenzó la andadura de este establecimiento

Restaurante
Antoxo®

*C/ Hoyo, 5. 29620 Torremolinos
Málaga
Telf.: 952384533
www.antoxo.com
antoxo@antoxo.com*



en el que prima la atención familiar, los productos frescos y de calidad, y los buenos vinos.

'Antoxo' ofrece desde hace más de cuatro décadas poder disfrutar de un buen rato entorno a una mesa con unas zamburiñas, un arroz con bogavante o un chuletón de buey, por citar algunos de sus platos.

Con una tarta de Santiago o cualquiera de los postres caseros que ofrece su carta.

Además, en el mes de noviembre, este enclave gallego en la costa malagueña ofrece las Jornadas del Marisco, un evento que ya va por su XXXI edición y se ha convertido en un acontecimiento para toda Andalucía.





Blanca Brisa en Cabo de Gata: Tradición Gastronómica en Almería

Dentro del mundo culinario almeriense, resplandece el restaurante Blanca Brisa Cabo de Gata, un restaurante con una historia que se remonta a 1974, cuando Loli y Manuel abrieron sus puertas. A lo largo de los años, este establecimiento ha sabido preservar su esencia.

Loli y Manuel con raíces migrantes que regresaron de Alemania y Barcelona sentaron las bases de lo que se convertiría en un ícono gastronómico en Almería. En el año 2000, ampliaron su oferta turística con la

inauguración de un hotel contiguo, y en 2016 sus tres hijos asumieron la dirección del establecimiento: Manuel al cargo de las salas, Diego como responsable del hotel y Patricio, encargado de la cocina y amante de la tradición culinaria, aunque tiene una debilidad por la pastelería.

Su enfoque gastronómico es honesto, priorizando el sabor auténtico de los ingredientes sin artificios. Ofrece una calidad gastronómica que evoca recuerdos de platos familiares. Uno de los aspectos destacados de




Hotel Restaurante
Blanca Brisa
Cabo de Gata

Restaurante Blanca Brisa
C/ Isla Santa Elena, 1
04150 Cabo de Gata, Almería
Tel.: 950370001
www.blancabrisa.com

Blanca Brisa es su variada selección de arroces, que va desde el clásico arroz con calamares hasta creativas combinaciones con pulpo y gamba, satisfaciendo a los paladares más exigentes.

En Blanca Brisa Cabo de Gata apuestan por la importancia de uti-

lizar ingredientes locales y frescos, provenientes en la medida de lo posible de la Lonja de Almería, más que un restaurante, es una historia de familia, tradición y amor por la cocina que continúa deleitando a propios y extraños en el corazón de Cabo de Gata, Almería.



SIERRA
MAYOR



Calidad desde el origen

Más información en sierramayorjabugo.com

DESCUBRE TU
VICTORIA

CERVEZAS
VICTORIA

DESDE 1928



Victoria recomienda el consumo responsable. Alc. 4,8% Vol.



Mesón el Copo: Historia y Tradición Gastronómica en Palmones

El Mesón el Copo, un icónico restaurante familiar en Palmones, guarda una historia rica y evocadora. Fundado por Manuel Moreno en 1979, este modesto rincón gastronómico comenzó con capacidad para apenas 20 comensales. Sin embargo, el boca

a boca catapultó su éxito, forzando una expansión en su primer año de operación.

Este lugar es conocido por sus especialidades culinarias, entre las que destaca el innovador atún en man-





teca. Platos como la tortita de alga y camarones o la croqueta de centollo con nécoras reflejan la pasión y el compromiso del Mesón por utilizar ingredientes frescos y locales, aprovechando la riqueza de la zona.

La tradición y la continuidad son evidentes en el equipo del Mesón, con muchos empleados dedicando toda su vida laboral al restaurante. Manuel, con

su vasta experiencia, ha sido un pilar formativo para todos. La colaboración familiar es también notable, con cuatro hermanas, incluida Estrella, trabajando juntas, desde la preparación de postres caseros hasta la administración.

En resumen, este no es simplemente un restaurante, sino la historia viva de una familia entregada por completo a la gastronomía.



Mesón El Copo
C/ C. el Trasmayo, 2,
11379 Palmones-Los Barrios, Cádiz
Telf.- 956 677 710
www.elcopo.es · elcopo@elcopo.es



Ventorrillo del Chato: Donde la Tradición Encuentra la Innovación Culinaria

El Ventorrillo del Chato, un histórico establecimiento en el istmo entre Cádiz y San Fernando desde 1780, destaca por su excepcional frescura y calidad. Sus mariscos provienen de la costa y estuarios, mientras que las verduras se obtienen en los campos de Conil de la Frontera. Además de la cocina tradicional andaluza, ofrece propuestas contemporáneas.

Este restaurante se adapta a su rica historia y a las estaciones cambiantes, creando platos que narran su legado. Ventorrillo del Chato es un lugar donde la historia y la gastronomía se entrelazan desde hace más de dos siglos.

Fundado en 1780 y gestionado por el Grupo El Faro desde 1993, Ventorrillo Del Chato combina la tradición andaluza

con técnicas innovadoras. Destaca por sus preparaciones de mariscos, incluyendo salmonetes, lubinas y doradas a la brasa, pescados a la sal, al carbón (brasa o horno josper de carbon), plancha o al horno.

Además de mariscos, ofrecen entrantes, pastas, arroces, verduras y carnes. Su reconocimiento proviene de sus fieles clientes. Ventorrillo Del Chato es un lugar donde la tradición se fusiona con la innovación en cada plato.



*Ventorrillo
del Chato*

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



Restaurante Becerrita: Más de Tres décadas de Tradición Sevillana



Ubicado en la calle Recaredo, en la Puerta Carmona de Sevilla, en un edificio regionalista diseñado por José Espiau y Muñoz, lleva varias décadas ofreciendo cocina tradicional andaluza y sevillana. Su historia, tejida por Jesús Becerra desde 1988, continúa la tradición iniciada por su padre en la misma calle a finales de los años cuarenta.

Rafael Ortiz, la reciente incorporación al equipo de dirección, es el relevo generacional necesario para continuar



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

escribiendo la historia de Becerrita varias décadas más. La esencia de Becerrita tiene continuidad.

Su cocina se basa en el recetario tradicional andaluz y sevillano, así como otras de creación propia, que conforman una carta en la que el producto de proximidad es el protagonista.

La carta se compone de platos de elaboración tradicional, así como otros de creación propia en los que siempre el protagonista es la materia prima. Cabe destacar de su carta la ensaladilla de gambas y las croquetas de cola de toro, dos de las tapas más reconocidas por los especialistas y más aplaudidas por los clientes.

Su bodega se enorgullece de ofrecer vinos de Jerez y de la región, reflejando la riqueza vinícola de Andalucía. En ella, están representadas la mayoría de las D.O del país, más de cuatrocientas referencias entre blancos, tintos, espumosos y generosos.

En cuanto al equipo, la mayoría permanecen durante años, demostrando la fidelidad y compromiso con la esencia de Becerrita. Las nuevas incorporaciones son formadas bajo las mismas pautas y valores, priorizando la calidez en el servicio y el trato cercano al cliente.

Becerrita, el restaurante donde todos presumen de ir....





El Faro de Cádiz: Tradición y Vanguardia en el Corazón de Andalucía

El Faro de Cádiz, situado en el pintoresco entorno de La Caleta y el Castillo de San Sebastián, es un faro gastronómico que ilumina la rica tradición culinaria de Andalucía. Este restaurante se ha convertido en un auténtico emblema de la cocina gaditana, combinando con maestría la tradición y la innovación.

En su carta, El Faro rinde homenaje a los sabores marineros de la región, con platos como la Lubina tostada con mantequilla de ostras de Cádiz y limón, el guiso de Pescado

de roca a la Roteña o el icónico Erizo de mar relleno de tartar de gambón aliñado con aceite, garum y lima, espuma de Oxygarum, crema de huevos de erizo y Salicornia.

Estas creaciones son solo una muestra del compromiso de El Faro con la calidad y la autenticidad de los productos locales. La cocina de El Faro es una evolución constante del recetario tradicional, con un respeto innegociable por la esencia del producto.

Para esta temporada de primavera y verano, el restaurante presenta un repertorio que combina la excelencia de su gastronomía clásica con una nueva y audaz carta, que incluye delicias como el Doblado de Caballa, los Payoyinhos, Muergos, Morena frita en Adobo y el Milhojas, un postre convertido ya en clásico. A lo largo de más de medio siglo, El Faro ha mantenido su esencia, ofreciendo lo mejor de la cocina gaditana en un entorno donde el mar y la historia se entrelazan.



Tres generaciones, comandadas a día de hoy por Mario Jiménez Córdoba, han cuidado de este rincón viñero, convirtiéndolo en un lugar donde las mejores materias primas tanto del mar como de la huerta se combinan con todo lo que Cádiz puede ofrecer.

El Faro de Cádiz es un testimonio vivo de la tradición y la vanguardia culinaria andaluza, un faro que guía a los amantes de la buena comida hacia una experiencia única en el corazón de Andalucía.



*El Faro
de Cádiz*

*Restaurante El Faro de Cádiz
C/ San Félix, 15. 11002 Cádiz*

Telf.- 956 211 068

*www.elfarodecadiz.com ·
info@elfarodecadiz.com*



Terraza Carmona: Más de 75 años de tradición culinaria en Almería

En pleno corazón de Vera, se erige el restaurante Terraza Carmona, un estandarte gastronómico que ha sobrevivido al paso del tiempo. Con más de 75 años de existencia, este negocio familiar, que empezó su aventura en 1947 con una pequeña terraza junto a un cine de verano, es hoy en día un referente culinario en Almería.

Desde sus inicios, vinculado a la feria de San Cleofas, hasta su transformación en un complejo hotelero, el camino de Terraza Carmona ha sido guiado por tres generaciones de la familia Carmona. Antonio, actual encargado de los fogones, nos comenta que pese a los cambios, la esencia del negocio se mantiene inmutable: platos autóctonos de Almería con un toque creativo.





Este restaurante combina a la perfección la cocina tradicional con la innovadora. Sus platos rescatan recetas familiares, aprendidas de generación en generación, como el ajo colorao o la olla de trigo. A la par, se apuestan por nuevos sabores, siempre respetando los productos de temporada y de proximidad.

Para los Carmona, el trato cercano y familiar es fundamental. Gran parte

del personal lleva años en el negocio, lo que garantiza un servicio excepcional donde cada cliente es tratado como en casa.

Con miras al futuro, aunque los desafíos son muchos, el deseo de la familia Carmona es claro: continuar ofreciendo, por muchos años más, esa mezcla única de tradición y modernidad que les caracteriza.



TERRAZA
CARMONA

Restaurante Terraza Carmona
C/ Del Mar, 1. 04620 Vera, Almería
Telf.- 950 39 01 88 / 950 390 760

Fax.- 950 391 314

www.terrazacarmona.com
terrazacarmona@terrazacarmona.com

El Caballo Rojo de Córdoba: Tradición Gastronómica que Galopa a Través del Tiempo



En el corazón de Córdoba, al abrigo de su majestuosa mezquita, se ubica “El Caballo Rojo”. Un restaurante que ha dejado huella en la escena culinaria de la ciudad. María Escribano, actual propietaria y tercera generación de esta joya culinaria, nos relata sus más de seis décadas de existencia.

Surgió en 1962, evolucionando de una taberna fundada por el abuelo de María, que, junto a su abuela, una excepcional cocinera, introdujo el concepto de tapas en una época dominada por el vino. Establecido inicialmente frente al Hospital de Agudos, actualmente Facultad de Filosofía y Letras, se trasladaron a su emblemático lugar nueve años después, bajo el signo de un caballo rojo.

EL CABALLO ROJO

Pero más que su ubicación, es la cocina del Caballo Rojo lo que realmente deja una impresión duradera. Apegados a recetas tradicionales y familiares como el rabo de toro, han sabido evolucionar, inspirándose en la gastronomía mozárabe y magrebí, pero sin olvidar la esencia de sus raíces. Y es que las recetas de la abuela siguen vigentes, realizadas con el mismo cariño y precisión. Además, se ha priorizado el uso de ingredientes locales, reflejando el compromiso del restaurante con los productos cordobeses.

Este recinto no es solo un espacio de comida, es un tesoro del tiempo, de tradiciones y de personas que, como los

empleados que han estado allí por décadas, forman parte de su historia. Es un legado, un símbolo de resistencia y renovación. María y su equipo, con el apoyo de la comunidad y entidades como el Club de Oro, siguen mirando hacia el futuro, buscando formas de innovar, pero sin perder la esencia que ha hecho del Caballo Rojo un emblema de la gastronomía cordobesa.



EL CABALLO ROJO

DESDE 1962

El Caballo Rojo
C. Cardenal Herrero, 28, 14003
Córdoba
957 47 53 75
www.elcaballorojo.com



Sevilla Bahía: Una joya gastronómica a un paso de Santa Justa



En la efervescente Sevilla, a escasos metros de la estación de Santa Justa, se encuentra un restaurante que ha sabido combinar tradición y evolución en sus platos: el Sevilla Bahía. Al mando, Antonio Salas Lozano, quien nos recibe con orgullo para hablarnos de esta joya culinaria con más de dos décadas de historia.

Inaugurado el 9 de agosto de 1999, el restaurante Sevilla Bahía se ha consolidado como un emblema de la gastronomía andaluza. Su origen está vinculado con Villalba del Alcor, Huelva, de donde proviene la familia Salas. En 1977, abrieron El Cairo en la calle Reyes Católicos, dando sus primeros pasos en la hostelería sevillana.

Lo que distingue a este restaurante es su apuesta por la cocina marinera andaluza. Aunque su oferta es amplia, el 80-90% se centra en pescados y mariscos. Sin embargo, no se limitan: el jamón y la caña de lomo de Huelva, así como carnes del norte, tienen un lugar destacado en la carta. Un plato que resalta entre los comensales es la merluza de pincho gallega, una auténtica delicia para el paladar.

A pesar de su renombre, en Sevilla Bahía no se olvidan de la tradición tapeo. En la barra o en las mesas de la terraza, los comensales pueden degustar variadas tapas, en un ambiente que conjuga la modernidad con la esencia más pura de Andalucía.



Antonio destaca la importancia del producto local. Si bien no siguen la tendencia del “kilómetro cero” al pie de la letra, eligen lo mejor de cada zona, desde la gamba de Huelva hasta el pescado del norte.

Con un equipo comprometido, algunos con más de veinte años en la casa, Sevilla Bahía sigue siendo un referente, donde tradición y contemporaneidad danzan al compás del flamenco, esperando recibir al próximo comensal que desee vivir una experiencia culinaria inigualable.



SEVILLA Bahía
RESTAURANTE

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



La Duquesa": Tradición y Sabor en Cada Bocado

En el corazón de Andalucía, donde las huertas florecen con los sabores del verano y el invierno, se encuentra "La Duquesa", un restaurante que, desde 1986, ha sido testigo de la evolución gastronómica de la región. Miriam Rodríguez Prieto, hija de Andrés y Carmen, custodios originales del establecimiento, nos revela la esencia de este lugar que, más que un restaurante, es un refugio para los amantes de la buena mesa.

Originario como una venta, este lugar ha crecido gracias a la inc-

esante curiosidad y empeño de sus fundadores. La cocina, hoy en manos de Miriam, es un homenaje a los guisos tradicionales andaluces: perdices de caza, conejo, venado y un inigualable rabo de toro. Sin embargo, la oferta va más allá y abraza las temporadas: en verano, verduras frescas como berenjenas trufadas, y en invierno, platos más robustos como las mollejas de vaca.

Este compromiso con lo autóctono también se refleja en su decisión de utilizar productos de



“kilómetro cero”. Con su propio huerto, “La Duquesa” garantiza frescura y calidad en cada plato. Además, tiene especialidades exclusivas como un delicioso pollo de campo, que ha sido un emblema de la casa desde sus inicios.

Pero más allá de la comida, lo que hace especial a “La Duquesa” es su gente. Algunos miembros del equipo llevan más de 30 años, convirtiendo a este restaurante en una verdadera familia. Una familia que invita a todos a compartir los secretos mejor guardados de la gastronomía andaluza. Una visita es imprescindible para quien busque autenticidad y sabor.

VENTA LA DUQUESA

Venta La Duquesa

Ctra. A-396 Km 7.700 (Ctra. Medina-Vejer)

11170 Medina Sidonia (Cádiz)

Tlf. 956 41 08 36

www.ventaladuquesa.com

info@ventaladuquesa.com





El Encanto Andaluz: Restaurante 'El Portichuelo'



Ubicado entre las calles de Huelva, donde la tradición culinaria andaluza se encuentra con la modernidad, se encuentra el restaurante 'El Portichuelo'. Sus orígenes se remontan a finales de la década de 1980, nacido de una brillante idea de su fundador en la región de Alosno. Con el tiempo, el restaurante se trasladó a pleno centro de Huelva y se expandió, adaptándose

a las demandas de una clientela cada vez más exigente.

El plato insignia del restaurante nació de una noche de inspiración: un revuelto especial con huevo frito, patata, pimiento, jamón y un toque final de aceite de oliva de la provincia. Este plato encarna la esencia de 'El Portichuelo': simplicidad, frescura y la autenticidad de los sabores locales.



Además, ofrecen otras especialidades como tomates preparados con un toque secreto y pescado fresco de la costa.

El éxito de 'El Portichuelo' no se basa únicamente en sus platos. Una gran parte de su personal ha sido formado internamente durante consecutivos años. Esta lealtad y compromiso se

traducen en un servicio incomparable, donde cada detalle cuenta.

Sin embargo, más allá de su reputación culinaria, 'El Portichuelo' es un reflejo del corazón y el alma de Huelva. Es un lugar donde cada visitante se convierte en parte de tradición, sabor y comunidad. Un lugar donde cada bocado es un recuerdo y cada sonrisa una promesa de regreso.



Restaurante Portichuelo
C/ Vázquez López 15
21001 Huelva

Tel 959 24 57 68 - 678 56 48 16
www.restauranteportichuelo.com
restauranteportichuelo@hotmail.com



LAS CONCHAS
RESTAURANTE

Restaurante Las Conchas
Ctra. Caniles s/n. 18800 Baza (Granada)

Telf.: 958 704 144

www.restaurantelasconchas.com
julio@restaurantelasconchas.com

Las Conchas de Baza: Pasión y Tradición en el Altiplano

El restaurante Las Conchas de Baza, fundado en 1967, ha trazado un viaje inigualable de transformación en el tiempo. Actualmente de la mano de Julio Francisco Martínez y Ana Martínez, la maestra culinaria detrás del fuego, que apostaron por revolucionar su identidad gastronómica, convirtiéndose en la “perla del altiplano”, en el año 2000 renuevan ubicación,

trasladándose a un espacio más amplio donde poder desarrollar todo su potencial.

La oferta gastronómica del restaurante fusiona tradición y vanguardia, adaptando clásicos a las tendencias modernas. Ejemplo de ello es el innovador lingote de cordero o el exquisito atún en escabeche estilo Olimpia. Sin





embargo, la verdadera esencia del restaurante radica en su compromiso con los productos locales, como las exquisitas setas de chopo de la Sierra de Baza, el Cordero Segureño o los codiciados huevos de cortijo.

Lo que realmente diferencia a Las Conchas de Baza no es solo su comida, sino el calor humano que ofrecen. Para Julio, el personal no es solo un equipo, sino una familia. Algunos han estado a su lado desde el inicio, mostrando una dedicación y pasión que trasciende generaciones. La formación y orientación que reciben re-

salta la importancia de tratar a cada cliente como si estuvieran en casa, creando un ambiente genuinamente acogedor.

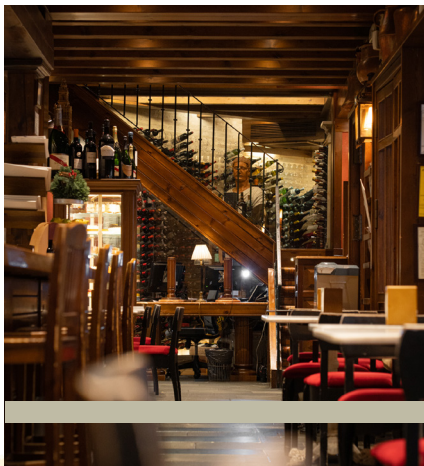
El camino recorrido por Las Conchas de Baza ha estado lleno de desafíos, pero el reconocimiento y el amor de su clientela demuestran que la pasión y la dedicación siempre prevalecen. Sin duda, un referente gastronómico en el altiplano de Granada que invita a vivir una experiencia única en cada visita. invita a vivir una experiencia única en cada visita.

La Tradición Renovada de Casa Robles

Caminando por las históricas calles de Sevilla, la gastronomía española cobra vida en el Restaurante Casa Robles desde hace 70 años. Dirigido por los hermanos Pedro y Laura Robles, este emblemático establecimiento no es sólo un lugar para comer, sino una experiencia que nos lleva de viaje por generaciones de tradición culinaria. Los Robles, siendo ya la tercera generación al timón, mantienen vivas las raíces que comenzaron en 1954 con su padre, fundador de la casa.

Ubicados en pleno corazón de Andalucía, Pedro y Laura mantienen la esencia de una cocina autóctona y tradicional, pero siempre bajo un prisma moderno y actualizado. Su menú es un homenaje a los productos locales de alta calidad. Desde mariscos frescos, pasando por chuletas de la Sierra de Huelva, hasta los arroces caldosos con riada ibérica. Todo es una celebración de la rica biodiversidad culinaria de Andalucía.





Pero el Restaurante Casa Robles no sería lo mismo sin su excepcional pastelería, dirigida por Laura. Con una carta que varía según la temporada, la pastelería produce delicias que son verdaderas obras de arte, todas hechas artesanalmente y con ingredientes de primera. Esta dedicación al detalle y a la calidad no sólo es evidente en sus platos, sino también en su equipo. Como menciona Pedro, “conocemos a



CASA ROBLES

Restaurante Casa Robles
C/ Álvarez Quintero, 58. 41004
Sevilla

Tel.- 954 563 272 - 954 213 150

Fax.- 954 564 479

www.roblesrestaurantes.com
info@roblesrestaurantes.com

cada uno de ellos”, refiriéndose a los aproximadamente 300 empleados que forman parte de la familia Casa Robles.

Esta es la verdadera esencia del Restaurante Casa Robles: una mezcla de tradición y modernidad, un equipo dedicado y, sobre todo, una pasión por la gastronomía que se siente en cada plato. ¡Buen provecho!



La Taberna de Almodóvar: Historia y Tradición en el Paladar

Ubicada entre las encantadoras calles de Córdoba, se halla “La Taberna de Almodóvar”, un restaurante cuyo nombre y esencia se encuentran profundamente arraigados en las tradiciones familiares. Carmen, copropietaria y jefa de cocina, nos lleva por un viaje culinario que comenzó hace generaciones en una pequeña taberna junto al río. Hoy, esta joya gastronómica es el resultado de la evolución y dedicación de cuatro generaciones.

El legado comenzó con el abuelo de Carmen, quien sentó las bases de lo que hoy es un referente culinario en la región. Con el paso del tiempo, este negocio familiar ha transitado de ser una simple taberna a una cafetería, y finalmente a un restaurante de renombre. Carmen y su hermano Ángel, han tomado las riendas y con pasión y esmero han continuado engrandeciendo el legado familiar.



LA TABERNA DE
ALMODÓVAR

La Taberna de Almodóvar
Benito Pérez Galdós 1, 14001, Córdoba
Telf.- 957 940 333
www.latabernadealmodovar.com

Y aunque el entorno y la presentación han evolucionado, la esencia permanece intacta. Platos tradicionales, como la famosa croqueta de Almodóvar –una receta que ha perdurado generación tras generación– y el salmorejo blanco, son testimonio de la riqueza y autenticidad que este restaurante ofrece.

Más allá de la gastronomía, Carmen enfatiza que “La Taberna de Almodóvar” es un refugio de tradición y hospitalidad. Desde el momento en que los clientes cruzan su puerta, son recibidos con un trato cálido y familiar, recordándoles que, en este rincón de Córdoba, la historia, la tradición y el buen sabor se sirven en cada plato.



Un Relato Gastronómico de Tradición: El Restaurante de Huelva

La cocina es arte, tradición y amor. Y en la ciudad de Huelva, un restaurante ha sabido combinar esos tres elementos a la perfección desde 1976. Fundado por Juan José y María del Carmen, este humilde bar de apenas 15-20 metros cuadrados comenzó su andadura ofreciendo no solo alimentos, sino dedicación y cariño.

Con el tiempo, Cristóbal y Agustín, los hijos de los fundadores, se incorporaron al negocio familiar, logrando expandirlo y conquistar más espacio y

paladares en Huelva. En sus palabras, el restaurante ha crecido “poco a poco” hasta convertirse en un emblema de la cocina tradicional.

Y cuando se habla de especialidades, hay una reina indiscutible: la tortilla de patata. Según los gourmets, esta tortilla es considerada la mejor de Andalucía y se sitúa entre las cinco mejores de España. Una delicia que ha llevado al restaurante a ser reconocido en todo el país.





No obstante, la tortilla no es la única joya de su carta. La cocina del restaurante destaca por su aprecio a los productos locales. Pescados, mariscos, carnes y más son elaborados bajo una filosofía de respeto a la tradición y a la tierra. Platos como la carne mechada, la raya en pimentón o las habas con choco reflejan la esencia de Huelva en cada bocado.



El compromiso con la calidad va más allá de la comida. El personal, compuesto por profesionales con años de experiencia, es testimonio de la dedicación y el amor con el que se trabaja en este restaurante. Un ejemplo de ello es la cocinera principal, que lleva más de dos décadas al frente de la cocina, perpetuando las recetas familiares que han hecho famoso al local.

La historia del restaurante de Huelva es un testimonio del poder de la tradición, la familia y la pasión por la cocina. Un lugar donde cada plato es un viaje por la rica gastronomía de Andalucía y una muestra del amor que esta familia ha vertido en su trabajo durante casi medio siglo.

Bar Restaurante Juan José

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

CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA

Gracias por acompañarnos en este viaje culinario por la excelencia de la mesa andaluza. Si deseas mantenerte al tanto de nuestras actividades, eventos exclusivos y descubrir más

sobre la riqueza gastronómica de Andalucía, te invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales y visitar nuestra página web.

Síguenos en redes

 [@clubdeorodelamesaandaluza](https://www.instagram.com/clubdeorodelamesaandaluza)

 www.comarestaurantes.com

 [clubdeorodelamesaandaluza](https://www.facebook.com/clubdeorodelamesaandaluza)

¡Únete a la comunidad del Club de Oro de la Mesa Andaluza y comparte nuestra pasión por la buena comida y la cultura culinaria andaluza!

Quarrieja



Tenemos que
vernós más.



Disfruta de un consumo responsable 30°. Este producto es un licor.

BARBADILLO ES MI VINO



TRADICIÓN GADITANA DESDE 1841
AGENCIA DEL SUR
BARBADILLO
BLANCO
Pionero de los vinos blancos del sur
BODEGA FAMILIAR BICENTENARIA

+más info en barbadilloesmivino.com