

REVISTA GASTRONÓMICA DE SEVILLA

GURMÉ

Nº4. PRIMAVERA 2017

PVP 3€

Mano a mano entre

Juan Gómez y Ramón López de Tejada

Psicólogos de barra

Fogones con acento

Comerse las palabras

Los secretos de...

ABC

DISFRUTA DEL SABOR DEL MOMENTO

Coca-Cola, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



SIENTE EL SABOR™

Sumario



Entrevista	04	Psicólogos de barra	82
Directorio	28	Fogones con acento	94
Los secretos de...	46	Humor GurmĒ	110
Comerse las palabras	66	Lo más visto en GURMĒ.es	114

Edita:
ABC de Sevilla

Coordinación:
Marta Parias Soto

Redacción, diseño y maquetación:
Agencia Inn, Isabel Aguilar

Con el patrocinio de:

Comercializa:
ABC de Sevilla
954 488 600
abazan@abc.es



Ramón López de Tejada y Juan Gómez

Abacería San Lorenzo y La Azotea



“ No hay nada más confortable que llegar a un bar y sentirse bien acogido

- Juan Gómez

Aunque a priori podía parecer que estos dos hosteleros sevillanos nada tienen que ver, son muchos los puntos que tienen en común. Ambos fueron abanderados de una forma de entender la cocina (cada uno a su modo) que ha marcado tendencia. Los dos encontraron en sus establecimientos una forma apasionante de plasmar sus inquietudes y tienen en sus respectivas parejas un importante baluarte para sus negocios.

Isabel Aguilar

¿Está habiendo una vuelta a la cocina tradicional después de una etapa de auge de la moderna?

Juan Gómez (JG): En La Azotea nos gusta trabajar una cocina internacional, coger técnicas o recetas y aplicarlas a nuestros platos, pero no me identifico mucho con la gastronomía moderna como tal. Los clientes nos ven como un sitio moderno pero tenemos muchos platos iguales que la Abacería y una gran cantidad de guisos.

Ramón López de Tejada (RLdT): La pregunta es ¿eres un gastrobar o no? Cuando nosotros abrimos no había ninguna abacería y al año había un montón. Tengo claro que si La Azotea es un gastrobar solo hay tres en Sevilla y que si no lo es, hay 800 que están ofreciendo quinta gama y productos que no hacen ellos.

JG: La Azotea no es un gastrobar. Ahora todos hacen lo mismo y encontramos que las cartas son muy parecidas. Nosotros hemos cambiado,

ya no quiero platos cuadrados ni alargados, hemos ido a la vajilla básica y nos basamos en ofrecer un buen producto que cocinamos bien.

¿Qué papel tienen sus mujeres en la Abacería San Lorenzo y La Azotea?

RLdT: Las ideas suelen ser mías, ella al principio duda pero al final acaba apoyándose. Mari Carmen siempre mira las cuentas, es conservadora y moderada y se encarga de toda la gestión laboral, mientras que yo estoy más pendiente del papeleo, de los impuestos...

JG: Jeanine se encarga de las cuentas con la ayuda del equipo que tenemos. Ella es economista y sabe que yo soy malo manejando el dinero y que se me dan mejor

las relaciones públicas. También soy el de las ideas, me surgen mil al día...

¿En este negocio es importante saber delegar?

JG: Para ver crecer a mis hijos tengo que saber delegar. He sabido confiar en gente que me ha respondido bien aunque sé que siempre hay riesgo de llevarse algún palo.

RLdT: Yo me he llevado muchos palos.

¿Creen que en general la hostelería es sincera con el cliente?

RLdT: Hay veces que se le toma el pelo.

JG: Hay mucho engaño, gente poco honrada y con pocos escrúpulos.



Ramón López de Tejada y Juan Gómez en la barra de la Abacería. Fotografías por J.M. Serrano

Imagino que aún más cuando se trata de turistas...

JG: Hay más honradez que hace unos años, los clientes se mueven por las redes sociales y saben dónde ir.

RLdT: Está el turista que va a Mateos Gago y el que va la calle Jesús del Gran Poder y Teodosio porque le gusta comer. Yo tengo extranjeros que vuelven porque esto no es un bar de guiris, que es lo que más les gusta.

¿Tiene el turismo nacional razones gastronómicas para venir a Sevilla?

RLdT: Los turistas españoles alucinan cuando vienen porque ven precios muy por debajo de la media respecto a otras ciudades.

¿Es un acierto o un error admitir reservas en sitios como la Abacería y La Azotea?

JG: Yo admito solo al mediodía entre semana pero no durante la noche porque en un local pequeño no es sano para el negocio.

RLdT: Yo también admito reservas pero hay veces que nos llaman los clientes y ya está todo lleno. Siempre intento ofrecer una alternativa, como que llegue un poco antes o después, aunque también hay quien llega directamente sin reserva y le ofrecemos la opción de irse y de llamarle cuando tengamos algo libre. He llegado a tener gente esperando desde las tres que se han sentado a comer a las seis de la tarde y estaban encantados porque mientras han ido picando y tomando algo.

¿Y alguna vez se ha enfadado algún cliente por la espera o la falta de sitio?

RLdT: Muy pocos, pero cuando ocurre va Mari Carmen y lo soluciona.

¿Es importante que el cliente sienta que le conocen al entrar en el bar?

JG: Es todo un mérito y Ramón lo ha conseguido.

RLdT: Es importante, porque así le das a cada uno lo que quiere.

JG: La Abacería es como una familia y esa es la clave. Nosotros en La Azotea queremos que el cliente identifique al trabajador porque no hay nada más confortable que llegar a un bar y sentirse bien acogido.

¿Es difícil encontrar el personal adecuado?

JG: Una de las cosas más importantes de este negocio es la contratación de personal. Yo tengo la suerte de que todos nuestros encargados

saben perfectamente cómo pensamos y lo que queremos en La Azotea. En nuestra oficina tenemos una frase en la pared que dice: "La clave de un restaurante es la gente que trabaja en él" y estamos poniendo al lado fotos de todos los empleados.

RLdT: Eso es algo fundamental. En la Abacería hemos conseguido que el que entra rápidamente coja el concepto de lo que somos. Yo no quiero grandes monstruos de la hostelería, prefiero que llegue sin saber mucho para que se adapte a nuestro sistema, porque éste es un establecimiento muy peculiar: la cerveza está al lado contrario de la barra, hay platos que salen de la cocina de arriba, otros de abajo... El personal tiene que tener interiorizado que el cliente es lo más importante. En ese sentido admiro a Juan por su capacidad de tener tantos establecimientos y llevarlos adelante. También por su capacidad de vender vinos que nadie es capaz de vender (risas de ambos).



Ambos conversando en el exterior de la Abacería

/ Ramón López de Tejada

Hace 21 años se le ocurrió convertir la distribuidora de vinos que había abierto en San Lorenzo en una abacería como las de antes. Su trayectoria poco tenía que ver con el mundo de los fogones y en un principio empezó sirviendo las conservas y chacinas que ofrecía a sus clientes en el despacho de vinos. Antes, había hecho radio y había trabajado en establecimientos como el Café Placentines de Jesús Quintero o Montpensier, pero fue en la Abacería donde encontró su sitio. Fue ampliándola poco a poco y dándole el aire y la carta que ahora atraen a decenas de clientes al día, sevillanos amantes de lo tradicional y auténtico, turistas ansiosos por encontrar la pureza de la gastronomía local y el ambiente más genuino. Mari Carmen Vázquez es su compañera de viaje tanto en lo laboral como en lo personal, un auténtico talismán que aporta templeanza y carisma a la abacería, por no hablar de los postres con los que deleita a sus clientes.



Uno de los rincones de la Abacería donde tuvo lugar el encuentro

/ Juan Gómez

Aunque nació en Rochelambert, tuvo el privilegio de vivir unos años de su adolescencia y juventud en el edificio de Correos de la avenida de la Constitución, ya que su padre era el gerente de esta institución y podía residir con su familia en la planta alta. Allí comenzó su tímido acercamiento al mundo de la hostelería, puesto que su madre consiguió montarle una tienda de bocadillos en pleno Arenal a la que él no tardó en insuflarle creatividad y valor añadido. Ofrecía más de 40 tipos de bocatas y hacía las delicias de estudiantes y trabajadores de la zona, un presagio del ingenio que años después aplicaría en La Azotea. Una chica californiana se enamoró de él y lo arrastró a su tierra, donde vivió ocho años y aprendió todo lo necesario para triunfar en la hostelería. Jeanine Merrill, ya convertida en su mujer, le acompañó a su Sevilla natal y juntos hicieron realidad un sueño: crear su propio negocio y ver cómo a este otro lado del Atlántico triunfaba el concepto de excelencia en el servicio y la calidad que habían asimilado en California.

Restaurante

XKYSYTO

XKYSYTO es uno de los gastrobares de moda en Sevilla con dos locales repartidos entre el Arenal y Los Remedios. Ambos restaurantes están decorados de una manera cuidada y con estilo, acorde con el servicio y la comida que ofrecen. El ambiente y el espacio minimalista y diáfano, invitan a disfrutar deliciosas tapas y raciones, o para quien lo desee, de copas bien servidas.

Recetas elaboradas con productos de la tierra, una cocina de siempre con toques vanguardistas que va de la mano de su bodega con más de cincuenta referencias. XKYSYTO hace una apuesta fuerte en materia prima con el respaldo del origen y la calidad de Andalucía.

Los dos locales disponen de salones privados equipados con equipos multimedia, para la celebración de cualquier evento.

Nombre	XKYSYTO
Dirección	C/ Virgen de Lujan, 18 · C/ Arfe 32-36
Horario	De L a V de 08:00 a 01:00. S de 12:00 a 01:00 y D de 12:00 a 17:30 De M a S de 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:30. D de 13:00 a 17:00
Teléfono	955510011 · 955546039
Web	www.xkysyto.com



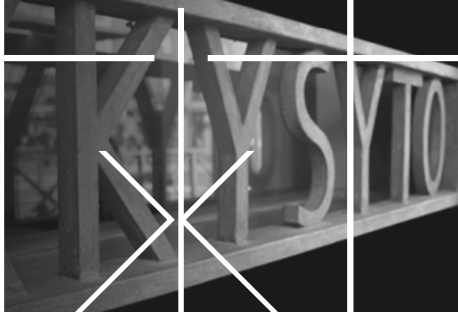
Tartar de atún con emulsión de aguacates



Arroz negro con linguini de choco y fresas



“Hay cosas buenas
otras son...”



XKYSYTO

Los Remedios
C/ Virgen de Luján,
18, 41011, Sevilla.
Tlf: 955 510 011
☎: 672 682 321

El Arenal
C/ Arfe, 32-36.
41011, Sevilla.
Tlf: 955 546 039
☎: 663 163 233



XKYSYTO Arenal



Restaurante

CASA ROMÁN

Casa Román, antiguo colmado datado en 1868, fue fundada por Román Castro como tienda de ultramarinos y taberna en 1934. Situada en el corazón del barrio de Santa Cruz, una de las Juderías más antiguas de occidente, es un lugar emblemático para tapear su famoso jamón ibérico de bellota.

Casa Román no ha sucumbido al embiste de los tiempos, se mantiene en consonancia con sus orígenes. Sus paredes invitan a contemplar las pinturas costumbristas y tradicionales de José Palomar. Un establecimiento vivo que late al son de los ritmos de Sevilla: Semana Santa, Toros, Feria de Abril, Navidad....

La carta que Casa Román propone es el jamón ibérico de bellota de sabor inimitable y carismático, en raciones y tapas o salpicando salmorejos y salteando habas y alcachofas, o con sus ya famosos huevos fritos con patatas y jamón. También merecen una mención especial la cola de toro y la ensalada de tomate con atún del norte.

Nombre	Casa Román
Dirección	Plaza de los Venerables, 1
Horario	De 10:00 a 16:00 y de 19:30 a 00:00
Teléfono	954228483 · 954221491
Web	www.casaromansevilla.com



Huevos fritos con patatas y jamón ibérico de bellota



Cola de toro



AUTÉNTICO TEMPLO DEL JAMÓN



Casa Román


CASA ROMÁN
 Premio Gurmé
 Mejor bar de comida tradicional

Restaurante

LA ANTOJERÍA

La familia Antojería crece y se instala también en el barrio de La Buhaira. Junto a la de Felipe II, La Antojería suma dos locales con un ambiente cálido y acogedor, en los que predomina un largo sillón rosa para esas sobremesas que se alargan. Dos lugares perfectos para disfrutar de esos antojos culinarios junto a una cuidada carta de cócteles y una selección de café especiales.

Su carta mantiene clásicos como las patatas bravas y la alcachofa confitada con escalopín de foie, y aparecen nuevos platos a destacar como la burrata con tomate asado y pesto, y el parmentier de setas con salteado de langostinos al curry.

La Antojería es un lugar perfecto para dejarse llevar, disfrutar de una rica comida en un ambiente agradable. Un lugar para resolver esos deseos apremiantes y pasajeros.

Nombre	La Antojería
Dirección	C/ Felipe II, 6 Avd. de la Buhaira, 17, Local 4
Horario	De D a V de 13:00 a 02:00. S de 13:00 a 03:00 · De X a D de 13:00 a 00:00. M de 20:30 a 00:00
Teléfono	955126646 · 663378315
Web	www.laantojeria.es



Solomillo de ternera con verduras



Daiquiri de fresa



Jardín de La Antojería





GUÍA FOODIE

La gastronomía se ha convertido en todo un hit social, ¿conoces los últimos restaurantes de moda de la ciudad? Si estas hecho todo un foodie, no te pierdas esta **ruta gastronómica con pasta Garofalo** y disfruta de una auténtica tormenta de sensaciones con los platos más exquisitos de pasta de la ciudad. En esta ruta encontrarás la esencia de las tradicionales recetas italianas con un twist de innovación y vanguardia. ¡No te pierdas el planazo de conocer a los pioneros en romper con la estética tradicional, ellos han conseguido llevar la decoración más allá de sus platos!



EL ESTURIÓN

No dejes pasar la oportunidad de degustar unos exquisitos **Schiaffoni Garofalo salteados al wok con verduras y abanico ibérico** en un espectacular jardín junto a la ribera del Guadalquivir a su paso por Coria del Río. ¡La escapada gastronómica perfecta!

STORICO PASTIFICIO GAROFALO
GRAGNANO, presso NAPOLI

Los chefs de los restaurantes más trendy de la cocina creativa de Sevilla apuestan por la pasta italiana de calidad a la hora de elaborar sus recetas. **“Garofalo es una pasta diferente, con una calidad excelente que se hace cerca de Nápoles en Gragnano capital de la pasta en Italia. Su textura, sabor y consistencia son únicos”.**



LA ANTOJERÍA

El Porvenir se ha convertido en la zona de moda de la ciudad. El último capricho de la calle Felipe II nos presenta una carta basada en sabores tradicionales pero vestidos de forma moderna. En su local del Porvenir o en la reciente apertura de la Buhaira, pide unos **Tagliatelle Garofalo frutti di mare** y acompáñalos con un buen spritz para un aperitivo a la italiana.



RESTAURANTES



LOBO LÓPEZ

La última revolución foodie abrió sus puertas hace cuatro meses en la calle Rosario. Se ha convertido en uno de los imprescindibles del casco histórico de la ciudad. Reserva una mesa para poder disfrutar de unos **Papardelle Garofalo a la carbonara trufada** en un ambiente de lo más tropical. ¡Combina tu pasta Garofalo con uno de sus cócteles!

EL CHARLATÁN

La última apuesta de la calle Arfe. En pleno corazón del Arenal, nos presenta una cocina desenfadada en un ambiente acogedor. El chef ha preparado en esta ocasión una receta muy especial para nuestra ruta: **Rigatoni Garofalo funghi e porcini**. ¡Una parada obligada!



BAR ANTOJO

Nuestra ruta también tiene parada en la zona de La Alameda, el enclave de la creación creativa. Justo al principio de la calle Calatrava, la gastronomía más innovadora te invita a relajarte en una atmosfera chill out, rodeado de libros y con un buen plato de **Rigatoni Garofalo a la carbonara**.

MARÍA TRIFULCA

En el mismo puente de Triana, en el interior de la histórica estación marítima, encontrarás la nueva apertura que corona las mejores vistas del río Guadalquivir. Os invitamos a conocer la innovación de lo tradicional de la mano de su chef que ha preparado un **Mézclum de lechugas frescas con tallarines Garofalo al dente, pipirrana de tomates y colas de langostinos al ajillo**.



STORICO PASTIFICIO GAROFALO
GRAGNANO, presso NAPOLI

Restaurante

ROCALA

Hace un año abrió sus puertas Rocala, la última apuesta del Grupo La Raza, que ha irrumpido en la hostelería sevillana con una novedosa filosofía en la que Fusión y Sobremesa son sus señas de identidad, con música y DJ en directo para alargar tus almuerzos de fin de semana. Su cocina, en la que priman productos frescos de temporada, y sus platos, llenos de sabor y con presentaciones muy creativas, lo han situado como el restaurante revelación del último año, avalado por estos premios:

Premio a la Tapa Más Tradicional en el Concurso de Pinchos y Tapas de Valladolid 2016; Primer Premio del concurso Gourmet Sevilla Tapas Week 2016 ; Premio Maestros de la Tapa Cruzcampo 2016; Premio GURMÉ de ABC de Sevilla a Mejor Apertura 2016 por votación popular; Premio Fogones de Sevilla, que otorga la Asociación Gourmet de Sevilla, a Rocala como Establecimiento Revelación 2016.

¿Te atreves a entrar en el universo Rocala?

Nombre	Rocala
Dirección	Gran Plaza, 9
Horario	De 12:30 a 01:00
Teléfono	955261951 / 954232024
Web	www.rocala.es



Tortillitas de bacalao y algas



Margarita Up

FUSIÓN & SOBREMESA
ROCALA
EST. 2016, Sevilla

SABORES
QUE TE
SORPRENDERÁN.

Gran Plaza 9, 41005. Sevilla
Tlf. 955 261 951
info@rocala.es · www.rocala.es



Restaurante Rocala. Fotografías: Manolo Mansalbas

Restaurante

L'OCA GIULIVA

En el céntrico barrio de Santa Cruz, a pocos pasos de la Catedral sevillana se encuentra L' Oca Giuliva. Un establecimiento donde se respira un aire acogedor y romántico apostando por un estilo "shabby chic" donde lo moderno y lo antiguo tienen cabida.

Sus productos proceden directamente de Italia y dan lugar a pastas frescas, panes, pizzas y postres elaborados al detalle y sin perder la esencia italiana. Un restaurante auténtico y genuino para todos los que lo visitan que transmite el amor por la buena comida.

L' Oca Giuliva apuesta por mantener el nombre de la cocina italiana tan apreciado por el mundo, contando con el reconocimiento "Marca de la hospitalidad italiana" que reconoce a los restaurantes italianos auténticos en el mundo.



Pappardelle porcini e gamberi



Rigatoni di pasta fresca all'arrabiata

Nombre	L'Oca Giuliva
Dirección	C/ Mateos Gago, 9
Horario	De 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	954214030
Web	www.ocagiuliva.es



L'Oca Giuliva del Grupo GMI

Restaurante

PUERTA CALETA

Puerta Caleta es un restaurante gastronómico donde se combinan actualidad y tradición para ofrecer una cocina andaluza con sabor original.

Sus platos se identifican con la tradición del tapeo sevillano, apostando por una experiencia culinaria innovadora para disfrutar con todos los sentidos.

Puerta Caleta se encuentra en el corazón de Nervión y cuenta con diferentes ambientes: zona de tapas, restaurante, terraza y comedor privado, de mayor exclusividad.

Para esta temporada, propone una selección gourmet digna de los paladares más exigentes: ensaladilla de pulpo con brick crujiente de sésamo, lomo de atún rojo de almadraba con cítricos y albóndigas de cola de toro al Pedro Ximénez. Una apuesta segura para disfrutar con todos los sentidos.



Ensaladilla de pulpo con brick crujiente de sésamo



Lomo de atún rojo de almadraba con cítricos

Nombre	Puerta Caleta
Dirección	C/ Camilo José Cela, 2
Horario	De 13:30 a 17:30 y de 20:30 a 01:00 Cierra los domingos noche
Teléfono	954641078 · 669111762
Web	www.puertacaleta.com



Puerta
CALETA
SABOR ORIGINAL



Salón de Puerta Caleta

Espacio gastronómico

ARTE&SOLERA

Tras pasar por los mejores fogones del mundo y trabajar con grandes de la alta cocina como Martín Berasategui, el chef sevillano Marco Antonio Paz, vuelve a su ciudad natal para ofrecernos lo que mejor sabe hacer en su propio espacio gastronómico: Arte&Solera.

Londres, Nueva York o Punta Cana han sido sólo algunos de los destinos en los que Marco Antonio ha desarrollado su trayectoria profesional repleta de reconocimientos de la industria culinaria.

Junto al Guadalquivir, Arte&Solera pretende sorprender al comensal con una experiencia gastronómica totalmente innovadora. Además de recetas tradicionales elaboradas con técnicas vanguardistas, puede verse en el local una exposición permanente de la artista Averyl Ritchie. Sin duda, no se debe dejar de visitar Arte&Solera y degustar su atún marinado, el pulpo con espuma de patata o el gazpacho de mango.

Nombre	Arte&Solera
Dirección	Avd. Concejal Jiménez Becerril, 11
Horario	De martes a domingo de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	657231603
Web	www.artesolera.com



Pulpo con espuma de patata



Solomillo de retinto

artesolera
TAPAS



Arte&Solera

1881, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA POR EXCELENCIA

Impregnado de la historia de Osuna, el Aceite de Oliva Virgen Extra 1881 traslada a los paladares más exigentes la cultura de un pueblo que mantiene inalterable el respeto por sus milenarios olivos.

Un aceite de excelencia elaborado con los máximos estándares de calidad, que cuida el fruto desde su nacimiento y apuesta por la innovación para llevar a la mesa la más pura esencia del árbol: un zumo natural de aceitunas con el que regar tus recetas de infinitos matices.

Un Virgen Extra con personalidad única, alto contenido en antioxidantes naturales y sabor propio para los que busquen un aceite con identidad.



1881, la Esencia del Olivo

Visítanos en: www.1881.es



La *esencia* es la excelencia



¡El mejor Aceite de Oliva Virgen Extra a un solo clic!

www.1881.es



Directorio

de bares y restaurantes por zonas

Centro - Casco Antiguo	28.	Nervión	33.
La Palmera - Bellavista	32.	Prado - Porvenir	34.
Los Remedios	32.	San Pablo - Santa Justa - Sevilla Este	35.
Macarena	33.	Triana	38.

CENTRO

AL MEDINA Arroz al limón, pastela de ave, tajín de ternera. San Roque, 13. 954215451.

ALBARAMA Arroz salteado, hojaldres de pollo picantón rellenos de ibéricos, croquetas boloñesa. Plaza de San Francisco, 5. 954229784.

ALCUZA Arroz, atún a la plancha, bacalao. Campamento, 29. 954542477.

ANTIGUA ABACERÍA DE SAN LORENZO Berberechos, caldereta de carrillada ibérica, mejillones. Teodosio, 53. 954380067.

ANTONIO ROMERO Bacalao, montaditos. Gamazo, 16. 954214178.

AZ-ZAIT Fideos con huevos poché y langostinos, risotto de boletus y trufas, solomillo de ternera al vino tinto. Plaza de San Lorenzo, 1. 954906475.

BAR ANTOJO Tabla de quesos con mermelada, pulga de pringá con queso fundido, salmorejo. Calatrava, 16. 954903532.

BAR ARCO Croquetas caseras, mejillones, tortilla de patatas. San Luis, 138.

BAR LA TABERNA Berenjenas al salmorejo, champiñón

a la plancha, escalopines al mojo picón. Gamazo, 6. 954221128.

BAR RESTAURANTE TARÍN Bacalao, ensaladilla de gambas, otros. Jesús del Gran Poder, 91. 954425170.

BAR RIOJA Carrillada de cerdo, mantecao al whisky, solomillo de atún. Jesús del Gran Poder, 4. 625714629.

BAR RODRÍGUEZ Adobo, boquerones en adobo, cabrillas. Plaza San Antonio de Padua, 6. 954387354.

BAR TAQUILLA Albóndigas, chipirón, cocidos. Adriano, 24. 607614112.

BECERRITA Croquetas de cola de toro, ensaladilla, presa ibérica. Recaredo, 9. 954412057.

BLANCO CERRILLO Adobo, calamares, ensaladilla. José de Velilla, 1. 954227384.

BODEGA DOS DE MAYO Albondigón de foie, bacalao a la viuda, berenjenas a la miel de caña. Plaza de la Gavidia, 6. 954908647.

BODEGA E. MORALES Anchoas imperiales, espinacas con garbanzos, guisos caseros. García de Vinuesa, 1. 954221242.

BODEGA MATEO Bacalao frito, ensaladilla de gambas, gambas al ajillo. Palacios Malaver, 33. 954387754.

BODEGUITA ANTONIO ROMERO Albóndigas, anchoas, arroz. Antonia Díaz 19, Antonia Díaz 5, Gamazo 16. 954223939.

BODEGUITA CASABLANCA Carrillada al vino, espinacas con garbanzos, fabes con pringá. Adolfo Rodríguez Jurado, 12. 954224114.

BUENTRAGO Sushi variado, croquetas hasekura, yakitori. Calatrava, 2. 954900549.

CAFETERÍA DONALD Ensaladilla, merluza, varios. Canalejas, 5. 954227252.

CAÑABOTA Guisos marineros, mariscos, ostras. Orfila, 3. 954870298.

CASA CORONADO Varios. Juan del Castillo, 2.

CASA EME Almendras, bacalao, bocas. Puerta Osario, 5.

CASA EUGENIO Albóndigas, bacalao, caldereta. Azafrán, 37. 657878638.

CASA MANOLO LEÓN Carpaccio de aguacate y atún, ensalada de pollo y presa ibérica, foie de pato. Guadalquivir, 12. 954373735.

CASA MORENO Anchoas, cabrales con palometa, conservas. Gamazo, 7. 954228315.

CASA PLÁCIDO Guisos caseros, salchichas al vino, chacinas y montaditos. Mesón del Moro, 5. 954563971.

CASA RICARDO Albóndigas, carrillada, croquetas. Hernán Cortés, 2. 954389751.

CASA ROMÁN Jamón ibérico de bellota Gran Reserva, huevos fritos con patatas y jamón ibérico, cola de toro. Plaza de los Venerables, 1. 954228483.

CASA RUIZ Bacalao con tomate, carne con tomate, cocido. Francos, 59. 954425505.

CATALINA Brochetas de queso mozzarella, carrillada con patatas, crepe de langostino y setas. Catalina de Ribera, 4. 954412412.

CHIFA Ceviches, coulant de chocolate, makis. Barcos, 2. 691320898.

CLOROFILA Pulpo sobre vichyssoise y gotas de kimchee, tartar de toro, ventresca de atún sobre crema de zanahoria y coco. Santander, 15. 667735989.

D MERCAO Anacardo caramelizado al curry, arroz negro de calamares, ensalada con carpaccio de presa ibérica. Conde de Barajas, 23. 954389125.

EL 3 DE ORO Albóndigas de chocos, bacalao a la andaluza con almejas y gambas, salteado de alcachofas naturales con jamón y gambas. Santa María la Blanca, 34. 954422759.

EL CAIRO Alcachofas, anchoas, arroz. Reyes Católicos, 13. 954213089.

EL MANIJERO Aliño de huevas, bacalao, croquetas. Trastámara, 15. 954221740.

EL PIMENTÓN Guisos caseros, presa, solomillo, secreto, bacalao al horno. García de Vinuesa, 29. 954564032.

EL PINTÓN Gyozas, tartar de atún rojo, risotto. Francos, 42. 955075153.

EL RINCONCILLO Arroz, bacalao, carrillada. Gerona, 40. 954223183.

EL TRAGA Entrantes, pescado fresco y carnes. Águilas, 6. 691885427.

EL UNO DE SAN ROMÁN Boquerones en adobo, cabrillas,

caracoles. Plaza de San Román, 1. 954214337.

ENRIQUE BECERRA Albóndiga de cordero, carrillada de puerco, hamburguesa de Vega Sicilia. Gamazo, 2. 954213049.

ENTRECÁRCELES Chacinas de la tierra, montaditos. Manuel Cortina, s/n, 41004 Sevilla. 954232024.

ER CASERÍO Albóndigas, bacalao con tomate, carrillada. Acetres, 7. 954226436.

ESLAVA Mi-cuit sobre pan de avellanas y gelatina de almendra amarga, cigarro para Bécquer, charlota de calabacín. Eslava, 5. 954906568.

EUROPA Croquetas, espinacas, jamón. Siete Revueltas, 35. 954217908.

FARGO RESTAURANTE Taboulé, pasta casera, lomo de merluza de pincho. Perez Galdós, 20. 955276552.

GORKI SELECCIÓN Tostada de foie de mollejas de pato, bocado de solomillo con mostaza, tartar de salchichón de Málaga. Almirante Lobo, 2. 954211578.

GUSTO Lomo de bacalao con gratén de tomate seco, pierna de cabrito lechal, tagliata de buey retinto andaluz. Alemanes, 23. 954500923.

L'OCA GIULIVA Pasta 'Paccheri' con sepia, gambas, almejas y azafrán, "Fagottini" relleno de queso y pera, pasta "paccheri" con mozzarella de búfala, tomate y albahaca. Mateos Gago, 9. 954214030.

LA ALMADRABA Atún de Ijar, atún encebollado, bacalao ahumado. Feria, Mercado puestos 49-50. 670313799.

LA AZOTEA Atún, cigalas, ensaladilla. Jesús del Gran Poder, 31-33. 955116748.

LA BARBIANA Langostinos de Sanlúcar, tortillita de camarones, papas con chocos. Albareda, 11. 954211239.

LA BRUNILDA Chipirón, mariscos, melva. Galera, 5. 954220481.

LA BULLA Mejillones con salsa La Bulla, carrillada en su jugo con cremoso de apio nabo, lomo de vaca con puré de patata ahumado y pimiento del piquillo caramelizado. Galera, 5. 954220481.

LA CALACA Tacos, guacamole, nachos. Plaza Duque de La

Victoria, 8 (Gourmet Experience - El Corte Inglés). 955038999.

LA CATA CIEGA, VINOS Y TAPAS Arroz negro, atún marinado, bacalao confitado. Zaragoza, 15. 622843374.

LA CAVA Carrillada, croquetas de jamón, crujiente de langostino. Hernando Colón, 12. 954531652.

LA FLOR DE MI VIÑA Atún encebollado, bacalao, calamares a la riojana. José de Velilla, 7. 954564252.

LA FLOR DE TORANZO Anchoas, foie, jamón. Jimios, 1 y 3. 954229315.

LA GALLINA BIANCA Canelones a la tinta de calamar, raviolis de patatas y trufa, fusilli con pesto de rúcula, tomates secos y queso. Santa María la Blanca, 15. 954988267.

LA GORDA DE CALATRAVA Tartar de atún, filete ruso con salsa de almendra, cola de toro. Calatrava, 22. 685144849.

LA GORDA DE LAS SETAS Bacalao gratinado, magret de pato con manzana caramelizada al vino tinto, pulpo a la gallega. Plaza de la Encarnación, Edificio Metrosol Parasol, 1-1. 658786004.

LA MATA 24 Atún, foie, gambas. Plaza de la Mata, 24, esquina con Peris Mencheta. 954370586.

LA MONEDA Arroz, coquinas, guisos marineros. Almirantazgo, 4. 954223642.

LA QUINTA BRASERÍA Ensaladilla de gambas, pulpo a la brasa, solomillo de vaca rubia. Padre Jerónimo de Córdoba, 11. 954600016.

LA SAL Hamburguesa de atún, atún en manteca templadito, solomillo de ibérico a la mostaza. Doncellas, 8. 954535846.

LA TRASTIENDA Anchoas imperiales, berberechos, carabineros. Alfalfa, 8. 954210463.

LAS MORADAS Carnes a la brasa, pescados frescos, guisos. Santa Teresa, 1. 608815134.

LAS TERESAS Jamón Ibérico de bellota, chacinas y queso, guisos, carnes ibéricas. Santa Teresa, 2. 954213069.

LOBO LÓPEZ Kimuchy de pez mantequilla, hot lobster, perrito de langosta, tomahawk de vaca. Rosario, 15. 854705834.

LOS CLAVELES Albóndigas de choco, arroz, bacalao. Plaza de los Terceros, 15. 654512973.

LOS CORALES Ensaladilla, bacalao confitado con tomate casero, alcachofas con jamon al oloroso. Álvarez Quintero, 9. 954232024.

LOS PALILLOS Sushi clásico al solomillo con foie y trufas, wantum de pringá con salsa okonomiyaki, ventresca de atún con cuscús y salsa teriyaki. Huelva, 22. 665648186.

LOS RINCONES DEL MARQUÉS Tatakí de atún, bacalao en tempura, solomillo de ternera. Santiago, 31. 954502063.

MACCHERONI Pasta al romero con ragú blanco de sepia y mejillones, raviolis rellenos de lubina, pasta rellena de peras y queso. García de Vinuesa 26/28. 954501015.

MAMÁ BISTRO Cochinillo de Salamanca, carrillada de cerdo ibérico, tatakí de pato a los cítricos. Mateos Gago, 9. 954227309.

MAMARRACHA Pollo al ladrillo, costillas de Angus, tiradito de salmón. Hernando Colón, 1 y 3 955123911.

MARISQUERÍA ARENAL-SEVILLA Albóndigas con chocos, aliños y bacalao. Pastor y Landero, s/n. 954220881.

MODESTO Albóndigas, anchoas, bacalao. Cano y Cueto, 5. 954416811.

NAZCA TAPAS Leche de tigre de pez mantequilla, makis acevichados y nigiris causa limeña. Baños, 32. 955226728.

NO-KITCHEN Tartar de sardinillas, falso spagueti de calabacín al pesto, codorniz confitada y deshuesada. Amparo, 9. 697149507.

OVEJAS NEGRAS Atún fresco vuelta y vuelta, carrillada con puré de patatas y ajos asados, ceviche de pez mantequilla. Hernando Colón, 8. 955123811.

PAPIRUSA Albóndigas de choco con fume de mero salvaje, copa de cola de toro con parmetier de patata trufada, croquetas de la Chari. Antonia Díaz, 9. 954225385.

PASAJE Bacalao, chacinas, costillas. Pasaje de la Villa, 8-12. 647436744.

PATRONAS Albóndigas, alitas, berenjenas. Santas Patronas, 11. 954564990.

PERRO VIEJO Sardinias marinadas, dashi y crujiente de parmesano, pollo yakitori, pulpo con migas. Arguijo, 3. 954025082.

PETIT COMITÉ Bacalao, boquerones, ensaladilla. Dos de Mayo, 30. 954229595.

PORTA ROSSA Ravioli con queso ahumado, tagliolini al Tartufo, straccetti. Arenal, 5. 954216139.

RESTAURANTE OCHO FUEGOS Canelón de cola de toro y gratén de patatas, carrilleras de palo cortado, tostas de sardinias marinadas. Albareda, 10. 600782495.

RESTAURANTE BAJO GUÍA Albóndigas, cazón, cola de toro. Adriano, 5. 954097452.

RESTAURANTE BANZAI Alta cocina japonesa, sushi de autor. José Gestoso, 3. 955549400.

RESTAURANTE CARLOS BAENA Carrillera ibérica, arroces, tartar de berenjena. Rastro, 28. 954421755.

RESTAURANTE EL GALLINERO DE SANDRA Sashimi de atún, croquetas de gambón rojo, mero al horno. Esperanza Elena Caro, 2. 954909931.

RESTAURANTE IGNACIO VIDAL Carpaccio de gambas con virutas de foie, tatakí de atún rojo y mahonesa de soja, pulpo a la brasa. Canalejas, 2. 954228452.

RESTAURANTE JAIME ALPRESA Cazuela de papas con tomate y huevo, cola de toro, espinacas con garbanzos. Adriano, 16. 955029995.

RESTAURANTE MATSURI Tatakis, gyozas, sushi. Amor de Dios, 68. 954908369.

RESTAURANTE MARÍA LUISA (HOTEL MERCER) Lubina al hinojo y guarnición, bogavante a la marinera, cerdo ibérico. Castelar, 26. 954223004.

RESTAURANTE MECHELA Arroz, chipirón, cola de toro. Bailén, 34. 955289493.

RESTAURANTE ORIZA Ensaladilla de gambas, vieiras en la niebla, trigo cremoso en negro con chocos, langostinos y alioli verde. San Fernando, 41. 954227254.

RESTAURANTE YAMAZAKI Ramen, sushi variado, tatakí. Plaza de la Encarnación, 20. 954561712.

RESTAURANTE ZARABANDA Brocheta de huevas de leche de atún rojo,

croquetas de cecina de León, steaktartar de solomillo de buey. Padre Tarín, 6. 954903080.

SAGARDI Txistorras de Orío, croquetas de jamón, chuletón de vaca vieja. Argote de Molina, 17. 954563156.

SAHUMO Cola de toro, entrecot de vaca gallega, tosta de foie a la brasa. Zaragoza, 18. 609115222.

SAL GORDA Tabla de quesos, ajoblanco con garrapiñá, gazpacho de fresas. Alcaicería de la Loza, 17. 955385972.

SALSAMENTO Latas de conserva, chacinas, quesos. Jerónimo Hernández, 19. 653952628.

SANTA MARTA Ensaladilla, flamenquín, huevos. Angostillo, 2. 954210194.

SÉPTIMO Tartar, lentejas con foie, carnes de retinto. Pastor y Landero, 21. 955343989.

TABERNA COLONIALES Almendras, berenjena, carrillada. Plaza del Cristo de Burgos, 19. 954501137.

TABERNA DEL ALABARDERO Carpaccio de presa ibérica, atún rojo, merluza a la bilbaína. Zaragoza, 20. 954502721.

TABERNA MANOLO CATECA, LA GOLETA Chicharrones, cocidos, espinacas. Santa María de Gracia, 11. 657590509.

TIENDA-ABACERÍA BUENTRAGO Atún, chicharrones, jamón. Cuesta del Rosario, 25. 954410797.

TATA PILA Huevas de choco con ratatouille esparragada, espárgagos blancos con meuniere marina, merluza con guisantes y velouté escabechada. Julio César, 14. 954870862.

TRAGALDABAS Sartenazo de tortilla de patatas, la corbinata, ensaladilla con picadillo de langostinos. Méndez Núñez, 16. 954022870.

VINERÍA DE SAN TELMO Carnes, carpaccio de gambas, ensaladas. Paseo Catalina de Ribera, 4. 954410600.

XKYSYTO Alitas zarandeadas y chips de patatas violetas, salmón a la crema de hinojo fresco y azafrán, T.Bone Steak de vaca asturiana. Arfe 32,34,36. 955546038.

ZELAI Bacalao confitado con linguini negro, risotto de Idiazábal, tataki de atún. Albareda, 22. 954229992.

PALMERA

BAR BRONCE Alcachofas con virutitas de jamón, bacalao frito, coquinas. Avd. de Reina Mercedes, local 15. 645806251.

BAR CAFETERÍA BENJAMÍN MARTÍN Bacalao, cabrillas, carne con tomate. Cruz, 13. 954231108.

BAR MARISCAL Chipirón frito con salsa de queso, entrecot de ternera. Puerto del Suspiro, local 2. 954070248.

BAR TÍO CURRO Chorizo, ensaladilla, papas. Tarragona, 78. 954632758.

BENITO Bacalao, gambas, gambas a la plancha. Almirante Topete. 954611005.

BODEGA LA DOMA Foie a la plancha, huevos estrellados con chistorras, ventresca de atún. Polonia, 2. 954095787.

CASA ÁNGEL Caracoles, guisos, jamón. Afán de Ribera, 119.

CASA PEPE Carrillada, chicharrones, chipirón a la plancha. Sierra del Castaño, 1. 954239118.

CERVECERÍA PINO Alitas de pollo, berenjena rellena de marisco, caracoles. Avda. de Pino Montano, 64. 656659435.

DOÑA CLARA Brick de langostino con queso de cabra, solomillo relleno de dátiles y nueces con salsa de piñones y cabrito al horno. Plaza de los Andes, s/n. 954628852.

EL SEVILLANO Cabrillas, caracoles, codorniz. Avda. Juan XXIII, 9. 616410255.

HURACÁN Chacinas, mejillones, pescado de roca. Corbeta, 1. 954240622.

LA CASA DEL ESTANQUE Croquetas de Gorgonzola con setas, nigiris de buey, tartar de gambas. Paseo de las Delicias. 602464049.

LOS PALACIOS Carabineros, langostinos a la sal, pescado frito. Avda. del Reino Unido, 1. 954611390.

RESTAURANTE IGNACIO VIDAL Carpaccio de gambas con virutas de foie, tataki de atún rojo y mahonesa de soja, pulpo a la brasa. Avd. Finlandia, 5. 955641406.

RESTAURANTE SALVADOR ROJO Arroz, codorniz, foie. Manuel Siurot, 33. 954229725.

REMEDIOS

BAR COFIÑAL Tortilla de patatas, morcilla frita con patatas, latas. Pedro Pérez Fernández, 4. 954455609.

BAR GRANA Y ORO Albóndigas, carne con tomate, cocido. Niebla, 27. 954271863.

BAR LA OTRA ESQUINA Anchoas, caracoles, croquetas. Virgen de las Montañas, 7. 954280281.

BAR MARISQUERÍA PEPE Mariscos y pescado frito. Virgen de las Montañas, 10. 954451604.

BAR SANCHO PANZA Arroz con carabineros, buey de mar, carrillada. Juan Sebastián Elcano, 19. 954277452.

BODEGUITA CONSOLACIÓN Caracoles, cola de toro, ensaladilla. Virgen de Consolación, 15. 954272076.

DEÓ Alcachofas cocinadas a baja temperatura, semicecina de buey y carrillada de atún. Virgen del Valle, 10. 955193809.

IVANTXU ESPACIO BISTRONÓMICO Carpaccio de gambas, arroz negro con alioli, merluza al estilo Santurce. Virgen de la Victoria, 5. 955544882/651931996.

JOSÉ LUIS Bacalao, jamón, setas. Plaza de Cuba, 3. 954272017.

LA CAÑERA Adobo, boquerones, chanquetes. Virgen de Aguas Santas, 15. 954276121.

LA MONTANERA Anchoas, ensaladilla, mariscos. Juan Sebastián Elcano, 16. 954276990.

LALOLA TABERNA GOURMET Ensaladilla, hígado de rape con almendras, mollejas con bambú. Virgen del Águila, 8. 955138359.

LOS CUEVAS Albóndigas, alcachofas, arroz. Virgen de las Huertas, 1. 954278042.

LUIS FELIPE Tataki de presa, pulpo a la gallega, cola de toro. Virgen de la Victoria, 37. 954453245.

MARISCOS EMILIO Anchoas, chacinas, ensaladilla. Génova, 1. 954285032.

MARISCOS EMILIO TAPAS Bacalao con tomate, carrillada en salsa, huevos a la flamenca, solomillo al whisky. Génova, 1. 697108037.

PEÑA EINDHOVEN Atún a la plancha, bacalao frito, chipirón. Virgen de Guaditoca, 6. 628377623.

PERIQUI CHICO Albóndigas, arroz con bogavante, calamares a la riojana. Gustavo Bacarisas, 2. 954281725.

RESTAURANTE ANDREA Raviolis de boletus y queso de cabra, roast beef, tartar de atún. Avenida Presidente Adolfo Suarez, 26. 954027883.

SEVILLANÍA Aliño de pulpo, almejas al vapor, boquerones fritos. Virgen de Luján, 48. 676293725.

XKYSYTO Croquetas de huevo duro y jamón, pulpo braseado en manteca colorá, ventresca de atún rojo con patatas cítricas. Virgen de Luján, 18. 955510011.

MACARENA

ARTE&SOLERA Atún marinado, pulpo con espuma de patata, gazpacho de mango. Avda. Concejal Jiménez Becerril, 11. 657231603.

BAR ZAPICO Carne con tomate, carrillada, chipirón. Tomás Pérez, 48. 657231603.

CASA ROMERO Bacalao, caracoles, mariscos. José Maluquer, local 17. 954430012.

EL CINE DE PÍO XII Caracoles, carne con tomate, carne de toro. Avda. de Miraflores, 84. 954353058.

EL COLMAO DE GASCÓN RUBIO Albóndigas de choco, anchoas, bacalao confitado, boquerones en vinagre. Antonio Buero Vallejo, 13. 687545434.

EL RINCÓN DE ROSITA Albóndigas de choco, cola de toro, croquetas. Bécquer, 9. 954385221.

EL TREMENDO Alcachofas, anchoas, bacalao. Previsión, 10. 954358952.

LA BODEGUITA Anchoa imperial con leche condensada, cebolla caramelizada con queso, huevos rellenos. Comunidad Valenciana, 7. 954940146.

LA PASTORA Aliños, mariscos, pescados. Muñoz León, s/n. 652682304.

LA ROSALEDA Albóndigas con chocos y atún rojo, anchoas, bacalao. Manuel López Farfán, esquina con Jose María de Mena. 954062379.

LONJA DE FERIA Arroz con boletus, sushi, tempura de pato. Plaza Calderón de la Barca, s/n. 633548347.

YEBRA Anchoas, arroz, croquetas. Medalla Milagrosa, 3. 954351007.

NERVIÓN

BAR CHARCUTERÍA KEYCHA Jamón ibérico de bellota, arroz negro, presa ibérica. Espinosa y Cárcel, 12. 670593511.

BAR JOTA Bacalao. Luis Montoto, 52.

BAR ROSITA Albóndigas, bacalao, cabrillas. Aviación Cuatro Vientos, local 12. 954641688.

BODEGA LA DOMA Foie a la plancha, huevos estrellados con chistorras, ventresca de atún. Avda. Eduardo Dato, 40. 954095787.

CABO ROCHE Arroz, bacalao, cocochas. Ramón y Cajal, 8. 954655203.

CASA BATATO Cocido con pringa, arroz con perdiz, tomate aliñado con bonito. Diego Angulo Iniguez, 6. 642400957.

CERVECERÍA BAR COLI Adobo, albóndigas, alitas. Padre Campelo, 4. 639263712.

CERVECERÍA MARTÍN BLANCO Arroz, cerdo ibérico, chipirón a la plancha. Avda. de San Francisco Javier, 15. 954646512.

CERVECERÍA URBIÓN Bacalao, gambas fritas, mejillones. Fundación Vicente Ferrer, 2. 699147001.

EL CATETO Cabrillas, caracoles, costillas. Sinaí, 25. 954584366.

EL RINCÓN DE LA BUHAIRA Albóndigas de chocos y arroz, bacalao confitado, boquerones en adobo. José de la Cámara, 3. 954534740.

LA ANTOJERÍA TAPAS Burrata con tomate y pesto, parmentier de setas con salteado de langostinos y curry, alcachofa gratinada con escalopín de foie. Avd. de la Buhaira, 17 Local 4. 663378315.

LA DESPENSA Revuelto del tiempo, presa ibérica entera al horno, quesos excelentes. Fray Pedro de Zúñiga, 4. 954536663.

LA ESPUMOSA Wok de verduras, carabineros y gambas, chipirones plancha con alioli, solomillo al Luis Felipe. Avda. de la Buhaira, 27. 954426564.

LA HUERTA DE LA BUHAIRA Caldereta, carne con tomate, espárragos. Avd. de la Buhaira, s/n. 955990717.

LA MONUMENTAL Almohadilla de salmón, bacalao monumental, banderilla. Diego Angulo Íñiguez, 9. 954423385.

LA TRADICIONAL Alcachofas rellenas, atún al aroma de hierbabuena, calamar relleno de carne y sobrasada. Alberche, 2D. 954646653.

LAS CABRILLAS Cabrillas, chipirón, solomillo. Luis Montoto, 44. 954533615.

LE TIRE BOUCHON Bocadillo de calamares, wok de verduras y pato, paté casero. Chaves Nogales, 16. 675644289.

PAN RALLAO VINOS Y TAPAS Berenjenas fritas, lasaña de cola de toro con bechamel de azafrán. Divino Redentor, 5. 954026796.

PUERTA CALETA Ensaladilla de pulpo con brick crujiente de sésamo, albóndigas de cola de toro al PX, lomo de atún rojo de almadraba con cítricos. Camilo José Cela, 2. Manzana 1. 954641078.

RAÍCES Ceviches, niguiris de entraña de ternera, tiradito limeño. Juan de Zoyas, 5. 695855623.

RESTAURANTE ASTURIAS Arroz, bacalao, espinacas. Avda. Ramón y Cajal, 2. 954641009.

ROCALA Canelón de centolla, chipirón ajillo, croquetas de puchero. Gran Plaza, 9. 955261951.

SEA MARKET Pulpo a la llama, croqueta de centolla, arroz negro con compuntillita y alioli de azafran. Eduardo Dato, 23. 954105684.

TABERNA LA TATA Corona de lenguado con crema de parmesano y bacon, foie de pato, lomo al Jerez con caramelo de ron y foie de pato. Avión Cuatro Vientos, 15. 954649098.

TAPAS VIAPOL Alcachofas con jamón, boquerones en adobo, carrillada al vino tinto. José Recuerda Rubio, 5. 954646224.

TAPAS VIAPOL CENTER Arroz, atún, calamares. Pirotecnia, s/n. 954537300.

TRADEVO GASTRO TABERNA Boquerones, gambas, jamón. Plaza Pintor Amalio García del Moral, 2. 626255573.

TRIBECA Sashimi de pez limón, solomillo ibérico con filetes de arroz, cocochas de bacalao al pil pil. Chaves Nogales, 3. 954426000.

VELOUTÉ Pulpo asado sobre patatas, croquetas de puchero, tortilla de patatas. Avenida de la Buhaira, 23. 954047979.

PRADO

ALBEDRÍO Fideos tostados con alioli, huevos rotos con jamón y foie, tartar de atún rojo. Juan de Mata Carriazo, 4. 954419199.

ARROCERÍA OTAOLA Tortillitas de camarones, papas aliñadas con melva, arroces alicantinos y valencianos. Mercado del Porvenir, San Salvador, 18. 661046602.

CAFÉ BAR SEVILLA-CÁDIZ Caracoles, carne con tomate, chipirón plancha, croquetas. Avda. de Cádiz, 15. 954423058.

CASA MOLINA Alitas, arroz, carrillada. Almirante Topete, 34. 954610194.

CASA PALACIOS Chacinas, conservas, tapas frías. Porvenir, 4. 954231132.

CERVECERÍA CARDENAL Boquerones en vinagre, caracoles, chicharrones. Avda. Cardenal Bueno Monreal, 6. 616358808.

EL ESPIGÓN Arroz, gambas, jamón. Bogotá, 1. 954626851.

EL RINCÓN DE NICOLÁS Croquetas, tartar de salmón, tortilla de patatas con gambas al ajillo. Bogotá, 8. 654658894.

EZCARAY Setas y verduras, manitas de cerdo, kokotxas de merluza. Colombia, 7. 954232871.

JARISA Atún macerado, croquetas, huevo a la turca. Juan de Mata Carriazo, 6. 954410267.

LA ANTOJERÍA TAPAS Burrata con tomate asado y pesto, parmentier de setas con salteado de langostinos y curry, alcachofa gratinada con escalopín de foie. Felipe II, 6. 955126646.

LA BERNARDA Albóndigas de mejillones en salsa verde, gambas al Jerez sobre crema de ajo confitado, pulpo a la parrilla. Juan de Mata Carriazo s/n, esq. Bartolomé de Medina. 955512336.

LA ESCONDIDA Gazpacho de fresas con bacalao confitado, alcachofas confitadas con foie y jamón, huevo trufado con habitas repeladas. Avd. Cardenal Bueno Monreal, 30. 954614879.

LA HOSTERÍA DEL PRADO Lomo de cerdo relleno de ciruelas y pasas a la sevillana Plaza San Sebastián, 1. 954232024.

LA TABERNA EL PORVENIR Carne mechada, confit de pato, croquetas. Avda. Cardenal Bueno Monreal, Edif. Ysbilia. 954627902.

MANOLO LEÓN Carpaccio de aguacate y atún, foie de pato, ensalada de lollo y escarola con presa ibérica. Juan Pablos 8. 954237109.

MILONGA'S Lomo al porteño, chorizo criollo, mollejas de ternera. Campo de Los Mártires, 1. 954411177.

PLATO PLATÓ Guisos caseros, alitas de pollo, sabores de oriente y cocina mediterránea. Avda. Felipe II esquina con la calle Progreso. 955384450.

RAFA LEÓN Bacalao con tomate, cola de toro, ensaladilla de gambas. Manuel Bermudo Barrera, 3. 675903085.

RESTAURANTE IGNACIO VIDAL Pollo al curry, carpaccio de gambas con virutas de foie, atún a la plancha. Progreso, 27 esq. Felipe II. 954616496.

RESTAURANTE LA RAZA Arroz de cola de toro, tatakí de atún con aire de ponzu. Avda. Isabel La Católica, 2. 954232024.

SORAVITO Magret de pato a la plancha, mollejas de ternera meuniere, risotto de boletus. Valparaíso, 13. 954235117.

TABERNA LA AUTÉNTICA Panes de la casa, gratinado de quesos, ensalada César, pizzeta la auténtica. Felipe II, 6. 954236462.

TRADEVO DE MAR Ceviche, mojama, salazones. Juan de Mata Carriazo, 6. 854806173.

SUR & TAPAS Lasaña de boquerones en vinagre y tomate confitado, mollejas glaseadas con aire de maíz, bravas de Antequera con huevos a baja temperatura y toque picante. Ramon Carande, 10. 954614812.

SANTA JUSTA

ABANTAL Arroz meloso de chocos, ortiguillas y jamón, borriquete, pierna de cordero lechal. Alcalde José de la Bandera, 7-9. 954540000.

BAR ARTURO Carne mechada, gambas, melva. Séptimo día, local 8.

BAR COMIDAS CARBAJO Lomo de salmón ahumado con crema de aguacate, atún, carne con tomate. Hernando del Pulgar, 9. 954572120.

BERENICE BISTROT Pizzas, platos mediterráneos y postres caseros. Samaniego, 13. 685344144.

BODEGÓN OROSIERRA Arroz, caña de lomo, champiñón relleno de muselina. Nivel, 19. 954356223.

BODEGUITA ROMERO & MEJÍAS Carne mechada, champiñones, cocido. Arroyo, 97. 647910360.

CASA JUANI Arroz, bacalao, caracoles. Venecia, 3. 654953394.

CASA PACO EL BUEN COMER Bacalao, chipirón, foie. Luis Huidobro, 23. 954584725.

CHIVA TAPAS Arroz, bacalao, cocidos. Avda. de El Greco, 12. 954574677.



Nuca MAX El Milagrito, el **desengrasante de todos**, nace en el año 84 en la empresa familiar Industrias Andaluzas Castro, S.L., fundada al principio de los 60 por Don Miguel Bladimiro Castro Jiménez. Aunque actualmente es más que conocido por sus pegadizas cuñas publicitarias, su atractivo envase de color rosa y sus propiedades de limpieza casi milagrosas, no todos conocen su historia, María Castro Molera hija del fundador y actual gerente de la empresa nos hace un pequeño relato de la misma.

La empresa al comienzo se dedicaba al envasado y más tarde también, a la fabricación de productos químicos, llegando en el año 2007 a alcanzar los 359 productos, entre ellos estaba nuestra estrella, llamando la atención de nuestros clientes y haciéndose hueco por mérito propio, nuestro Desengrasante Nuca MAX El Milagrito.

Con la entrada del 2000 y la reciente desaparición del nuestro padre se acometen una serie de mejoras, entre ellas, el cambio de nombre de la empresa a Fabrienvaf NUCA, S.L., definición de las dos líneas de productos Limpieza y Bricolaje, registro de las marcas, actualización de diseños, reforma de las instalaciones... pero todos estos cambios no se traducen en los beneficios económicos esperados, y en 2007, toca hacer un serio análisis de la situación y darle un nuevo rumbo a la empresa. Con mucha ilusión y mucha fé, comienza una nueva etapa, en la

que pasamos a ser fabricantes de **"Posiblemente el mejor desengrasante del mundo"**, por cierto, slogan que llevamos utilizando desde hace catorce años y que, modestia aparte, y junto con el sobrenombre puesto por nuestros clientes (Huelva 2001), **"El Milagrito"**, definen perfectamente a nuestro producto.



Envases año 1984

Hoy seguimos luchando por mejorar nuestro sistema de producción y tener el menor impacto posible en la naturaleza, hemos obtenido los **certificados de calidad ISO 9001 y 14001** y con la instalación de energía fotovoltaica en nuestra empresa terminada, **la fabricación de nuestro desengrasante se hará al 100% con energía solar** siempre que la climatología lo permita, claro.

Llegados a este punto, solo me queda agradecer a nuestros clientes y consumidores, su apoyo, esperamos seguir formando parte de vuestras vidas, ayudando a que las tareas de limpieza sean más fáciles y más agradables con su olor, muchas gracias.



Tu mejor
"Pinche"
de cocina



¡Cunde más por menos!



HERMANOS CARBAJO Costillas y varios. Sinaí, 29. 854537293.

LA JARANA Alubiones con langostinos y pulpo, cazuela casera de patatas, huevo y tomate, solomillo de buey "txogitxu". Edificio Gran Vía Local 10, Avda. Kansas City, 92. 954257399.

LA OFICINA Conservas, chacinas, quesos. Plaza Amorios, 1. 653956822.

MALAMBO'S RESTAURANTE ARGENTINO Carne argentina, carne de buey europeo y nacional, mollejas de ternera. Doctor Pedro Vallina, 11. 954532770.

MANOLO VÁZQUEZ Albóndigas de chocos y langostinos, arroz marinero, gambas. Baltasar Gracián, 5 954572146.

SEVILLA BAHÍA Arroz, hígados, huevos. Concejal Francisco Ballesteros, 4. 9545801.

TRIANA

ARROCERÍA OTAOLA Tortillitas de camarones, papas aliñadas con melva, arroces alicantinos y valencianos. Mercado de Triana, Módulo 26. 607755625.

BAR AMARRA Almejas y coquinas a la marinera, pochas con almejas, ensaladilla. Calle Pagés del Corro, 43. 954338224.

BAR CERVECERÍA KEELA Croquetas, ensaladilla, gambas al ajillo. Plaza del Altozano, 5. 675668240.

BAR FÉLIX Albóndigas bacalao, champiñón, relleno de jamón y solomillo de cerdo. Manuel Arellano, 36.

BAR JUAN CARLOS Pulpo a la gallega, quesos. Febo, 6. 626213067.

BAR OLIVA Bacalao, cola de toro, menudo. San Jacinto, 75. 954338690.

BAR REMESAL Caracoles, carrillada, chipirón. Pureza, 64. 608615846.

BAR SALOMÓN Almendras, bacalao, berenjena. López de Gomara, 11. 954333521.

BURLÓN TAPERÍA Carrillada ibérica, croquetas de merluza con hierbabuena, garbanzos con tagarninas. Peñaflo. 627074465.

CASA DIEGO Caracoles, ensaladilla, montaditos. Avda Santa Cecilia, 29. 954330609.

CASA LOLO Mariscos. Juan de Pineda, 4. 954330054.

CASA MAERA Salmonetitos, revuelto de bacalao marinado, garbanzos con langostinos. Regla León, 23. 954343605.

CASA MANOLO Guisos, pescaito frito. San Jorge, 16. 954334792.

CASA PACO RINCÓN DE ABADÍA Arroz, cabrillas, cocidos. San Jacinto, 83.

CASA RUPERTO Caballito de jamón, cabrillas, caracoles. Avda. Santa Cecilia, 2.

CASIMIRO Albóndigas, alcachofas, anchoas. Avda. de Coria, 1. 954341269.

CERVECERÍA DE LA ENCINA Carrillada en salsa, chuletitas de cordero, huevos a la serrana. Evangelista, 69. 954285107.

EL BISTEC Bacalao, cabrillas, codorniz. Pelay Correa, 34. 954274759.

EL PICADERO Desayunos, vinos, chacinas y montaditos. Esperanza de Triana, 6, 954560896. Pagés del Corro, 160. 670792567.

LA BLANCA PALOMA Bacalao a la gallega, boquerones al limón, caballa asada con pimiento asado triturado. Pagés del Corro, 86. 954333788.

LAS GOLONDRINAS Adobo, aliños, caballito de jamón. Antillano Campos, 26 954331626.

MESÓN CASA LUCIANO Chacinas ibéricas, carne a la brasa, lomo de atún con pimientos asados. Paraíso, 3. 954284600.

PACO ESPAÑA Ensaladilla, chacinas selectas de Huelva, mollejas. Alfarería, 18. 637575749.

RESTAURANTE JAYLU Mariscos, pescado frito, sartén de rape con gambas y cigalitas flameadas al coñac. López de Gomara, 19. 954339476.

SABINA Cola de toro, croquetas, guisos. Charles Darwin, 7. 954081300.

SOL Y SOMBRA Albóndigas, bacalao, cola de toro. Castilla, 151. 954333935.

TABERNA GASTROBAR PURATASCA Arroz, bacalao, chorizo. Numancia, 5. 954331621.

VICTORIA 8 Cochinillo al horno, corderito lechal, crêpe relleno de bogavantes y bonito. Victoria, 8. 954343241.

Restaurante

AMARRA

En pleno corazón del sevillano barrio de Triana, se encuentra el restaurante Amarra, con más de 20 años de experiencia en sus cocinas. Aquí, el comensal podrá disfrutar de una excelente cocina tradicional andaluza con sabores marineros.

Amarra ofrece el mejor pescado y marisco de las costas de Huelva y Cádiz, sin olvidarse de las carnes y los guisos tradicionales. De su carta destacan las tortillitas de camarones, de las mejores que pueden encontrarse en la ciudad. También merecen mención especial los guisos marineros, el pescaito frito o la variedad de pescado de roca.

En definitiva, el restaurante Amarra es de visita obligada si se quiere probar el pescaito frito en su punto justo o un marisco bien cocido acompañado de una copita de manzanilla en rama.



Tortillitas de camarones



Pescados de roca

Nombre	Amarra
Dirección	C/ Pagés del Corro, 43
Horario	De M a D de de 11:00 a 16:30 y de y de 20:30 a 00:30
Teléfono	954338224



Restaurante Amarra

Tapas

NO KITCHEN

La idea de No Kitchen nace del cocinero Juanjo López, dueño de La Tasquita de Enfrente. Maestro en la cocina y capaz de seleccionar el mejor producto, Juanjo llevaba tiempo dándole vueltas a un concepto que a muchos les sonaba a locura: “no kitchen” una cocina sin fogones. Un canto a la materia prima dándole un tratamiento sencillo que le aporta el protagonismo que se merece.

Un espacio funcional y distendido donde el comensal es el protagonista y el aperitivo se vuelve tradición. No Kitchen, donde la comida es un medio y no un fin, ofrece una propuesta gastronómica sencilla y sabrosa que busca proveedores originales con productos de alta calidad.

Hay que probar la ensaladilla, la ensalada Merkel, el tatakí de presa ibérica, el tartar boloñesa y la carrillada ibérica al Oporto con puré de patata.

Nombre	No Kitchen
Dirección	C/ Amparo, 9
Horario	De 12:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	697149507
Facebook	No Kitchen by JJ López



Falso spaguetti de calabacín al pesto



Yema de huevo de corral con patatas y torrezno

no_kitchen
TAPAS BAR



Interior No Kitchen

Restaurante

LA GORDA

En el centro de Sevilla se encuentran dos establecimientos, La Gorda de Calatrava y La Gorda de las Setas, que destacan por su mezcla de tradición e innovación, una apuesta por los mejores productos andaluces. Junto a la calidad de su materia prima destaca el trato del servicio, acogedor y atento, siempre pendiente de que al comensal no le falte nada.

Ambos locales están ubicados en enclaves privilegiados, La Gorda de Calatrava, a la entrada de la Alameda, y La Gorda de las Setas, en pleno corazón del mayor monumento de madera del mundo, con cocina ininterrumpida desde las 11 de la mañana hasta la hora de cierre. Si se visita alguna de "Las Gordas", no se deben dejar pasar el magret de pato, el pulpo a la gallega, el tartar de atún, los chocos fritos de Huelva o las fantásticas espinacas con garbanzos, tan típicas de la gastronomía sevillana.

Nombre	La Gorda de Calatrava / de las Setas
Dirección	C/ Calatrava, 22 · Pl. de la Encarnación, 9
Horario	De 08:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00 De 08:00 a 00:30
Teléfono	685144849 · 661241316



Ensalada de canónigos con queso de cabra y nueces



Carrillada ibérica



La Gorda de Las Setas

Bar

ALBEDRÍO

En Albedrío cada plato se elabora desde cero con mimo. Sus recetas rescatan la dieta mediterránea con componentes actuales. El gusto por lo clásico está presente también en la tiendecita adjunta a la sala, llamada 'Comasano', donde se puede adquirir comida para llevar a casa: desde platos de carta a otros imprescindibles, como tortilla de patatas, empanada, pastela, arroces o guisos. El cuidado por los detalles se muestra también en la decoración del local, fresca y esmerada, una sensación que se extiende a su amplia terraza.

Albedrío ofrece una amplia variedad de tapas y platos. La propuesta culinaria de este negocio de San Bernardo se renueva constantemente con recetas en las que los protagonistas son los productos de temporada. En primavera, cobra especial relevancia el atún rojo de almadraba en sus ya clásicas recetas de Albedrío, marinado con mayonesa de soja y mango, tartar con aguacate, o lomo a la plancha con reducción al Pedro Ximénez.

Nombre	Albedrío
Dirección	C/ Juan de Mata Carriazo, 4
Horario	De 13:30 a 17:30 y de 20:00 a 01:30 Fines de semana de 13:30 a 01:30
Teléfono	954419199
Web	www.albedriobar.es



Atún rojo marinado con salsa de soja y mango



Alcachofas salteadas con taquitos de jamón



Interior de Albedrío



Los secretos de...

El arroz meloso de Martín Blanco



Pepe Blanco y su hija Lucía sirven unas tapas de arroz recién hecho en su nuevo establecimiento, Blanco Martín, ubicado en los bajos del edificio Sevilla 2. Fotografías por J.M. Serrano.

En apenas unos años Pepe Blanco, extremeño amante de las setas y la auténtica cocina de pueblo, ha logrado posicionar su arroz entre uno de los mejores de la ciudad. Una receta cargada de sabor con una deliciosa textura que hace repetir a todo el que la prueba.

Isabel Aguilar



Ingredientes

Pimiento rojo y verde troceado, cebolla picada, champiñón troceado, tiras de costilla de cerdo ibérico de bellota deshuesado, boletus y setas de cardo, tomate frito, arroz redondo, ajo molido, pimentón de la vera y colorante amarillo.



Paso 1

En primer lugar se prepara un sofrito con las hortalizas y verduras al que se le agrega la carne. Se añade sal y cuando la carne esté dorada se aparta.



Paso 2

En la paellera se pone agua a hervir (siempre el doble que de arroz) y se añade el sofrito con la carne. Después, se añaden los champiñones troceados, que es una seta dura y aguanta la cocción. Si se desea, se pueden añadir también unos níscales en este momento.



Paso 3

A continuación se agrega una lata de tomate frito y después el ajo molido, el pimentón y el colorante. Después de añadir las setas de cardo, se echa un poco más de sal y se prueba.



Paso 4

Pasados unos minutos, se añade el arroz. Se puede remover cuanto sea necesario y añadir más caldo o agua si así se precisara. Una vez el arroz se haya integrado con el resto, se agrega el boletus, el último para evitar que se deshaga.



Paso 5

Una vez se haya consumido el agua, el arroz estará listo. Pepe Blanco lo decora con rodajas de limón y tiras de pimiento morrón.

No te pierdas la vídeo receta completa en: [GURMĒ.es](https://www.gurme.es)

Vinos y tapas

DeÓ

Es mucho más que un puzzle de letras evocadoras de la "Denominación de Origen" del establecimiento. Es un espacio para el disfrute del paladar más exigente y exquisito, donde cada detalle evoca el valor de las cosas pequeñas y auténticas y cómo tenerlas al alcance de la mano.

La calidad de la materia prima, siempre productos frescos de temporada, unida a las manos expertas del chef, son seña de identidad de DeÓ y su máximo atractivo. La renovación habitual de su oferta gastronómica siempre trae agradables sorpresas. Al tiempo, su magnífica carta de vinos y la siempre acertada recomendación del sumiller hacen que el maridaje sea sencillamente perfecto.

Y, como nuevos alicientes, el esmerado y profesional trato de su equipo, siempre atento a las necesidades de la clientela, unido a la estética del local, acogedor, luminoso y con una decoración sencilla pero agradable.



Tataki de pez espada ahumado sobre salteado de espaguetis negros de sepia



Carpaccio de presa con emulsión de tomate seco, soja y gelatina de mango



DeÓ

Bar de vinos y tapas

Nombre	DeÓ
Dirección	C/ Virgen del Valle, 10
Horario	M: 20:30 a 00:00. X a S de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 00:00.
Teléfono	955193809 · 955198654
Facebook	Deovinosytapas



DeÓ



Restaurante

BERENICE BISTROT

Berenice Bistrot, se sitúa en el límite entre un bistro y un gastrobar, consiguiendo lo mejor de cada uno de ellos. Un establecimiento que abre a las cinco de la tarde para ofrecer desde meriendas hasta cenas. Postres caseros de diferentes nacionalidades como españoles, italianos o americanos.

Para los que sean más de salados que de dulces pueden encontrar en su variada carta bocadillos gourmet, pizzas o varios platos de la cocina mediterránea, todos elaborados artesanalmente con productos frescos de primera calidad. Y para los paladares más golosos, cuentan con una amplia diversidad de té y chocolates para acompañar a sus dulces caseros.

“Un lugar donde hacemos lo que nos gusta y amamos lo que hacemos”.

Nombre Berenice Bistrot

Dirección C/ Samaniego, 13

Horario De 17:30 a 00:00

Teléfono 685344144

Facebook Berenice Bistrot



Tarta Kabiria



Pizza Berenice y prosciutto e funghi



Berenice Bistrot

GURMĒ AL DÍA

UNA VENTANA ABIERTA
A LA ACTUALIDAD
GASTRONÓMICA SEVILLANA

ENTRA Y
SUSCRÍBETE
en gurme.es



NEWSLETTER SEMANAL

REPORTAJES | ENTREVISTAS | NUEVAS APERTURAS
RANKING | AGENDA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD

Restaurante

PAPIRUSA

Cerca de la plaza de toros de la Maestranza se encuentra Papirusa Restaurante. Su cocina con espíritu andaluz está especializada en tapas y platos de primer nivel.

El establecimiento cuenta con un ambiente moderno con pequeños toques que reflejan la frescura y el color del espíritu andaluz que también se desprende en su cocina. Una cocina tradicional que se adapta al siglo XXI.

Papirusa cuida el servicio como uno de sus principales valores, entendiendo que el comensal es lo primero y así su experiencia. En su carta destacan el cogote de merluza, la tabla de quesos, el tatakí de atún o sus albóndigas de choco guisadas de forma tradicional con fumet de mero.

Como no podía ser de otra manera, Papirusa, apuesta por los vinos andaluces conformando una amplia y buena carta de vinos.

Nombre	Papirusa Restaurante
Dirección	C/ Antonia Díaz, 9
Horario	De 12:00 a 00:00
Teléfono	954225385
Web	www.papirusarestaurante.com



Albóndigas con fumet de mero y manzanilla
Papirusa



Tatakí de atún rojo de almadraba



Papirusa



Restaurante

MAMÁ BISTRO

Mamá Bistro se define con un estilo francés, un carácter español y la elegancia italiana. Estas tres cocinas inspiran este restaurante que mantiene fijas las influencias orientales y mediterráneas.

Su perfecta ubicación consiguen que este establecimiento esté muy concurrido pero la comida y el trato consiguen que merezca la pena. Su carta con vinos autóctonos o sus cervezas artesanales son el complemento perfecto a sus platos.

Mamá Bistro elige materias primas de elevada calidad que trabajan con técnicas modernas y el cuidado que cualquier "mamá" pone en la cocina de su hogar.



Cochinillo



"Ura-maki" de arroz y alga nori, camarón en tempura, crema de queso, lima y aguacate

Nombre	Mamá Bistro
Dirección	C/ Mateos Gago, 9B
Horario	De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 M cerrado y X de 20:00 a 00:00
Teléfono	954227309
Web	www.mamabistro.es



Mamá Bistro del Grupo GMI



Café-Bar

LAS TERESAS

El establecimiento original, fundado en 1870, fue una tienda de ultramarinos y despacho de vinos, convivencia que se mantuvo hasta principios de los 70's. Entonces se convirtió en el establecimiento actual, con la misma distribución y acabados de sus inicios.

Situado en el Barrio de Santa Cruz, Las Teresas ofrece una comida tradicional con una clara apuesta por la calidad. Es famosa por su excelente jamón ibérico de bellota, el queso de oveja y los embutidos ibéricos, así como sus espinacas con garbanzos y bacalao con tomate. Su selección de tapas abarca gran parte de la gastronomía andaluza: aliños, pescados fritos, guisos y salazones hasta gazpachos y sangrías.

A través de las fotos de sus paredes, se puede pasear por la historia cultural de la Sevilla contemporánea. Sin duda, Las Teresas es uno de esos bares con encanto que perduran en el tiempo.

Nombre	Las Teresas
Dirección	C/ Santa Teresa, 2
Horario	De 10:00 a 00:00 ininterrumpidamente Viernes y sábado hasta la 01:00
Teléfono	954213069
Web	www.lasteresas.es



Jamón y manzanilla



Jamón ibérico de bellota

Casa Plácido

Calle Ximénez de Enciso, 11
Barrio de Santa Cruz
954563971



Antigua taberna sevillana

Vinos de Jerez
Cocina casera



Café-Bar Las Teresas

Café-Bar

LAS MORADAS

Las Moradas es una extensión gastronómica de Las Teresas y se ubica en la misma calle Santa Teresa. Este establecimiento al igual que Las Teresas, pertenece a la familia Sánchez Muñoz, que los centra en la gastronomía tradicional sevillana.

Con una decoración que evoca las estancias de un convento, con paredes de azulejos y ladrillo visto, carteles de fiesta y un magnífico azulejo que representa la portada del célebre libro "Las Moradas", que se conserva en el Convento de San José del Carmen ubicado en la misma calle y fundado por la Santa en el año 1575.

En su carta se encuentran los platos más tradicionales de Sevilla, con una mención destacada a las chacinas y a los pescados fritos.



Bacalao con tomate

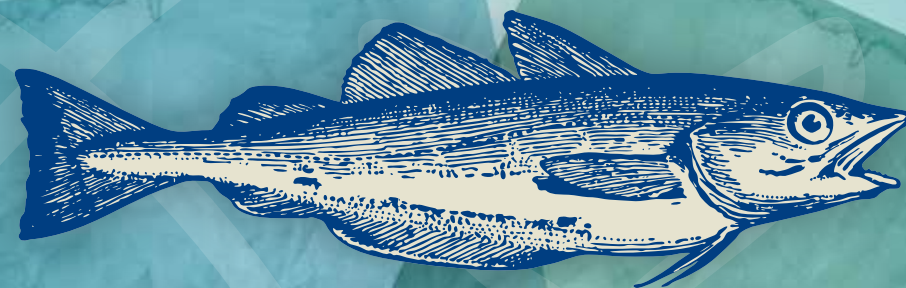


Espinacas con garbanzos

Nombre	Las Moradas
Dirección	C/ Santa Teresa, 1
Horario	De 10:00 a 00:00 ininterrumpidamente Viernes y sábado hasta la 01:00
Teléfono	954213069 · 608815134
Web	www.lasteresas.es



Las Moradas



BACALAO BAREA

*75 años después,
seguimos cortando
el bacalao*


BAREA
GRUPO
DESDE 1941

75
AÑOS
contigo

Polígono Industrial Carretera Amarilla (PICA)
Calle Rafael Beca Mateos, 20 · 41007 SEVILLA
Teléfono: 954 518 722
Fax: 954 670 211
info@barea.com

www.barea.com

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



Restaurante

EL 3 DE ORO

Con mucho entusiasmo, platos de siempre y nuevas propuestas gastronómicas para esta temporada primavera verano. Teniendo presente que este año se cumple un siglo desde que El 3 de Oro abriera sus puertas por primera vez, desde entonces sus platos han estado en una constante renovación respetando la base de nuestra gastronomía andaluza.

En todo este tiempo de dedicación, El 3 de Oro se ha convertido en una carta con historia dentro de la baraja gastronómica de Sevilla. Una fusión entre tradición y calidad donde ponen siempre su mayor cariño en platos elaborados con productos naturales de su propia huerta.

Los productos de temporada de su propia cosecha marcan los pilares de su carta, como los calabacines, que protagonizan platos acompañados de arroces, carnes o pescados. Destacan también las milhojas de la huerta, la ensalada de naranja, las albóndigas de choco, o el pescaito frito entre otros, además de sus postres caseros.

Nombre	El 3 de Oro
Dirección	C/ Santa María La Blanca, 34
Horario	De 08:00 a 00:00
Teléfono	954422759 · 954426820
Web	www.el3deoro.com



Ensalada de naranja



Bacalao confitado



Salón de El 3 de Oro

EL 3 DE
ORO
RESTAURANTE

C/ Santa María la Blanca, 34
954 422 759 - 954 426 820
www.el3deoro.com



Arrocería

OTAOLA

Desde que aterrizara en el Mercado del Porvenir, Otaola se ha convertido en una referencia en la ciudad en lo que a arroces se refiere. De las manos expertas de Carlos Otaolauruchi Barbadillo y David Hidalgo Otaolauruchi, salen los mejores arroces alicantinos y valencianos de toda Sevilla. Pero su carta va más allá: típicas tapas sevillanas y toques de la cocina sanluqueña forman parte de la oferta de este establecimiento, que además cuenta con cuatro espacios adaptados a todo tipo de clientes: barra, mesas altas, mesas en terraza y un coqueto salón.

El arroz es la seña de identidad de este establecimiento. Tanto es así, que cuenta con varios premios por sus recetas. Pero su clientela se consolida día a día también por sus tapas, como la tortillita de camarones, las patatas aliñadas y las variadas sugerencias de guisos marineros.

Nombre	Otaola
Dirección	Plaza del Altozano s/n, C/ San Jorge, 6 (Mercado de Triana Puestos 26, 27, 28) C/ San Salvador, 18 (Mercado del Porvenir)
Horario	De martes a domingo de 12:00 a 18:00
Teléfono	607735625 · 661046602
Facebook	Arrocería Otaola



Arroz con verduras y pollo



Tortillitas con camarones



“Artesanos del arroz”

ARROCERÍA OTAOLA

Premio Gurmé 2016:
Mejor restaurante de comida tradicional



Arrocería Otaola

Comerse las palabras

Francisco Jacquot, propietario de Cabo Roche

/ ¿Quién es?

Aunque su apellido hace pensar que este hostelero es oriundo del país vecino, Francisco Jacquot nació y se crió en el barrio de la Macarena. Su abuelo era un médico francés que llegó a Sevilla para trabajar en el Hospital de las Cinco Llagas y se quedó en esta ciudad, aunque poco más sabe nuestro protagonista de su ascendencia gala. Lleva 56 años dedicado al mundo de la hostelería, en el que comenzó a temprana edad, cuando aún su estatura no alcanzaba para fregar los platos y tenía que subirse a una caja de cervezas. Fue repartidor de leche y de pan de Alcalá, se curtió en varios establecimientos de la ciudad e hizo carrera en una importante cadena hotelera. Cabo Roche fue su primer negocio en propiedad, un sueño que hizo realidad hace 11 años y en el que su hija Macarena le ha seguido los pasos. No le interesa jubilarse puesto que su gran amor, familia aparte, es el trabajo. Escritor vocacional, ha ejercido de crítico gastronómico en publicaciones especializadas y prensa y no descarta plasmar su visión del mundo culinario en un libro al que tiene ganas (y no tiempo) de hincarle el diente.

Al hacer la compra, siempre olvida...

Azúcar moreno. Mi hija Macarena siempre tiene que recordármela porque nos gusta tener de los dos tipos.

Puestos a maridar, ¿con qué no se casa usted?

Con una parte de la evolución que está viviendo la cocina sevillana en los últimos tiempos. Está claro que debe haber progreso pero sin dar de lado a los productos que siempre ha habido aquí porque la cocina sevillana tiene una gran riqueza que no se debe perder.

En su mesa nunca falta...

Buen aceite de oliva virgen extra.

¿Asar, freír o cocer?

Tocamos las tres: asar una paletilla de cabrito lechal, freír unos de "gallo San Pedro" con salsa tártara y cocer unas buenas gambas blancas que son toda una provocación para los sentidos.

De todas las especias de la cocina, ¿cuál se llevaría a una isla desierta?

El clavo es estupendo para espantar a los mosquitos pero realmente no puedo pasar sin el curry.

Su bocadillo favorito es de...

Un bollo abierto con una rodaja de tomate, unos boquerones fritos (si son del día anterior mejor) y un chorreón de buen aceite.

A usted, ¿de qué le dan la lata?

Con los vinos blancos. Los clientes suelen insistir en que los sirvamos bien frescos y sobra decirlo porque tenemos cubiteras para las botellas en todas las mesas.

Si se derrama vino en la mesa, ¿qué hace?

Molestar lo menos posible y hacer el cambio lo más rápido que se pueda.

Improvise una cena en un periquete...

Como entrante, unos lomitos de Alanís con bondiolas ibéricas; luego un poco de marisco, unas anillas fritas de calamar y un tronco de merluza con un poco de ajo y perejil (cuando es bueno un producto no necesita disfrazarse).

Su bar de siempre, al que siempre vuelve...

Casa Romero y cervecería Antonio Robles, los dos en Pino Montano, donde vivo. También Los Cántaros, en la plaza del Aljarafe.

Un amigo en esta profesión...

Salvador Velázquez Rendón, presidente de la Asociación de Barman de Andalucía, un trabajador nato, buen amigo y compañero.

Una tapa clásica que le da pena que esté desapareciendo.

La salsa española, que es la madre de todas las salsas, y es muy difícil de encontrar en la actualidad. También se están perdiendo el ragú de ternera, la pavia de bacalao o los riñones al jerez, entre otros.

El final más dulce que recuerda...

Cuando cada noche llega la hora de irse y voy cerrando con mi hija Macarena. También nuestro tocino de cielo con peinetas de teja del Puerto.



Fotografías por J.M.Serrano

Restaurante

CLOROFILA

En un entorno seductor, a dos pasos de la Moneda y la Torre del Oro, junto al Guadalquivir, se encuentra este espacio único y salvaje. Tanto su decoración, inspirada en el estilo “Jungle”, como su apetitosa carta, harán de la visita a Clorofila una experiencia gastronómica difícilmente comparable. Su propuesta se basa en una cocina de mercado y productos de temporada con un toque de autor.

Con un nuevo chef que trae consigo una carta totalmente renovada donde se pueden encontrar platos como pulpo sobre vichyssoise y gotas de Kimchee, tartar de toro o ventresca de atún sobre crema de zanahoria y coco.

Clorofila es, sin duda, un sitio ideal en el que despejarse del calor hispalense en un entorno fuera de lo común, disfrutando de una cena con un servicio excepcional y un agradable ambiente musical.
¡Una experiencia que hay que probar!



Arroz negro con chipirones y alioli de albahaca



Burrata sobre duxel de setas y tomate seco



Clorofila

Restaurante

TATA PILA

Tata Pila es un lugar único en Sevilla, no solo por su cocina, un bistró andaluz que mezcla los clásicos con productos cien por cien andaluces, sino por su decoración y su ambiente, elemento común de todos los locales de Ovejas Negras Company.

El servicio es cercano y personal, y posee una oferta gastronómica creativa de alto nivel a un precio asequible. Al frente del equipo de cocina, José María Tavallo, tiene una amplia experiencia entre los fogones de restaurantes como Gastronomium.

En Tata Pila es difícil elegir entre un plato estrella, pero los que más aceptación tienen entre los fieles son la Cassoulet de mejillones y el Solomillo de buey acompañado de foie.

Su terraza es perfecta para disfrutar de una de las calles más características de Sevilla por el contraste entre el edificio regionalista con la presencia de los naranjos.

Nombre	Tata Pila
Dirección	C/ Julio César, 14
Horario	De M a S de 13:30 a 00:00. Domingos de 13:30 a 16:30
Teléfono	954870862
Web	www.tatapila.es



Cassoulet de mejillones con tomate cherry, perejil y Martini blanco



Solomillo de buey con salsa perigueux



Tata Pila



BISTRÓ ANDALUZ

Restaurante

ESLAVA

En el barrio de San Lorenzo, en plena calle Eslava, se encuentra el espacio que lleva el mismo nombre y que ofrece una cocina tradicional con las vanguardias gastronómicas más actuales, platos de la gastronomía andaluza reinventados. La carta de este restaurante rezuma olores y sabores que conectan al comensal con la historia de la ciudad.

La materia prima de calidad y las verduras de temporada de su propio huerto ecológico, son el punto de partida de unas recetas que bien le ha valido a Eslava, su reconocimiento en la prestigiosa Guía Michelin durante más de una década.

Su equipo, recomienda siempre el maridaje perfecto para sus elaboradas tapas. En la bodega de Eslava cuentan con varias denominaciones de origen entre los que destacan los vinos de la provincia de Sevilla y de Andalucía.

Nombre	Eslava
Dirección	C/ Eslava, 3 y 5
Horario	De 12:30 a 00:00 (Espacio de tapas) De M a S de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30. D de 13:30 a 16:00 (Restaurante)
Teléfono	954906568
Web	www.espacioslava.com



Mi-cuit de foie, pan de avellanas y gelatina de almendra amarga



Helado de queso viejo



Restaurante Eslava



Restaurante

MARÍA LUISA

El María Luisa es el nuevo restaurante del hotel Mercer Sevilla, el 5*GL del barrio del Arenal.

Su carta -concebida por el chef sevillano Rafael Liñán, colaborador del chef Rafa Zafra en el Heart Ibiza y en la apertura del restaurante ESTIMAR en Barcelona- se basa en la tradición gastronómica andaluza y la calidad de sus productos locales. Propone recetas tradicionales con un giro creativo y personal.

La experiencia gastronómica del María Luisa empieza con una degustación de entremeses en el espectacular patio del hotel, tras la cual los comensales pasan a la mesa para disfrutar de los platos de la carta (gambas de Motril, cigalas de Huelva, cerdo ibérico o cordero Al-Ándalus, entre otros). A continuación, los postres se sirven en el FIZZ Bar del hotel. Nada mejor que un cocktail artesanal para terminar este recorrido para los sentidos, en el ambiente exclusivo del Mercer.

Nombre	María Luisa
Dirección	C/ Castelar, 26
Horario	De X a D de 19:30 a 23:00
Teléfono	954223004
Web	www.mercersevilla.com



Foie y espinacas esparragás



Bogavante marinera



Las diferentes zonas del restaurante María Luisa

BERONIA RESERVA EL MEJOR VINO TINTO*



Mejor Vino Tinto
de España

Mejor Vino
de La Rioja

Mejor Vino Reserva
de La Rioja

* Mejor vino tinto del certamen IWC por su relación calidad precio por debajo de 15 libras.



Restaurante

IGNACIO VIDAL

Gracias a sus tres locales en Sevilla, Ignacio Vidal se ha ganado un merecido prestigio entre la gastronomía típica hispalense. Su gran variedad de vinos marida a la perfección con la propuesta de platos y tapas de estos restaurantes. Los protagonistas principales de su oferta son unos productos de temporada de calidad excepcional y un toque distintivo de la casa que le ha valido el reconocimiento de los amantes de la cocina sevillana.

Ignacio Vidal sirve una cocina elaborada, en la que todo el proceso está muy cuidado, desde la compra de la materia prima hasta la presentación de los platos, pasando, por supuesto, por el buen hacer en los fogones.

Cuando se visita Ignacio Vidal, no se puede dejar de probar el plato estrella de la casa recomendado por todos sus comensales: el carpaccio de gambas con virutas de foie.



Tartar de salmón marinado con aguacate



Medallón de solomillo de buey con foie

Nombre	Ignacio Vidal
Dirección	C/ Progreso, 27 · Avd. Finlandia, 5 C/ Canalejas, 2
Horario	De 13:30 a 17:00 y de 20:30 a 01:00
Teléfono	954616496 · 955641406 · 954228452



Ignacio Vidal C/ Progreso, 27

IGNACIO VIDAL

C/ Progreso, 27.
Sevilla.
T: 954616496

C/ Canalejas, 2.
Sevilla.
T: 954228452

Avd. Finlandia, 5.
Sevilla.
T: 955641406



Restaurante

LA BULLA

Bulla n.f. “Se conoce con este término a la aglomeración de gente que se acumula en todos los rincones de la ciudad cuando está próxima la llegada de la cofradía, es tal el apolotonamiento de personas que es casi imposible atravesar el “tapón” que se forma cuando todos están esperando a que transcurra la comitiva desfilando... La bulla se forma y se deshace sola, por lo que no hay que agobiarse. El secreto está, simplemente, en no ir nunca en contra y dejarse arrastrar.”

A partir de ahora La Bulla en Sevilla debe tener un nuevo sentido, es un lugar de peregrinaje en la calle Dos de Mayo para comer y disfrutar visualmente de su espectáculo gastronómico y de una cocina viva.

La Bulla es un nuevo concepto de “bar de tapas y copas sentado” frente a la Iglesia de las Aguas y paralelo al Teatro de la Maestranza, que lo hace estar en el centro de todas las bullas del barrio del Arenal.

Nombre	La Bulla
Dirección	C/ Dos de Mayo, 26
Horario	De 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:30
Teléfono	954219262
Web	www.restaurantelabulla.com



Mejillones con salsa La Bulla



Carrillada en su jugo con cremoso de apio nabo



La Bulla



Restaurante

GUSTO

A pocos metros de la Catedral y de la avenida de la Constitución, en la calle Alemanes, se encuentra el restaurante Gusto Sevilla, un establecimiento único y con una elegancia discreta.

Este establecimiento se transforma a lo largo del día, pues está abierto todos los días desde la mañana hasta la noche con un ambiente muy versátil. Su cocina sobria de sabores mediterráneos se debe a los tres jóvenes chef que lo respaldan y que proceden de España, Estonia y Grecia. Esto consigue una fusión de cocinas que asocia la cocina española con las artes culinarias del resto de Europa.

Además, entre su variada carta pueden encontrarse platos veganos y vegetarianos.



Arroz negro de chipirones, gambas y ajos tiernos



Cerdo y apio nabo

Gusto

COCINA & CAFÉ



Nombre	Gusto
Dirección	C/ Alemanes, 23
Horario	De 08:30 a 00:00
Teléfono	954500923
Web	www.gustosevilla.com



Gusto Sevilla del Grupo GMI



Emilio Vara en Casa Moreno.
Fotografías por J.M.Serrano

“El camarero es la única persona con la que se puede pensar en voz alta

Psicólogos de barra

Emilio Vara de Casa Moreno

Sabe cómo enderezarle a cualquiera una mala mañana y alterna confidencias y comentarios triviales con la misma facilidad con que sirve vinos y montaditos de chorizo picante. En los 27 años que lleva trabajando en Casa Moreno se ha convertido en un as de las relaciones públicas. Éstas son sus armas.

Isabel Aguilar

“La alegría nos hace invulnerables” y “Las prisas destruyen toda la ternura” son solo dos de las frases de autoayuda que cuelgan de la pared de Casa Moreno. Muchas de ellas han sido escritas por Emilio Vara, píldoras de felicidad que quiere compartir con su consolidada clientela. A todos pinta un puente de Triana en la nota y, si la ocasión lo merece, les escribe una de sus frases para que la lleven de recuerdo.

¿Cómo no le dio por estudiar Periodismo como hizo su padre?

Siempre me ha gustado, lo llevo en la sangre. Cuando era niño mi padre traía todos los periódicos a casa al salir de la redacción y yo los leía con ganas aunque no los entendiera, pero empecé a trabajar pronto y como ganaba dinero desde joven no quise seguir estudiando.

¿Qué ha cambiado en los 27 años que lleva en Casa Moreno?

Físicamente nada, solo hemos cambiado nosotros. Ocurre como con la Catedral, que lleva años siendo igual y solo cambian las personas.

¿Sigue habiendo en Sevilla público que acude solo al bar a tomar una copita de aguardiente?

Sí que quedan. Generalmente son personas mayores o trabajadores de la zona que hacen una parada en el camino, aunque lo cierto es que cada vez son menos porque el aguardiente es muy delator y no se puede disimular luego el olor. Viene mucha gente desde primera hora de la mañana, sobre todo jubilados.

En este momento de la entrevista llega un cliente y mientras saborea su café le comenta “lo bonito” que es el cartel de las Fiestas de Primavera de este año. “Toca la fibra de la sociedad, Nuria ha apostado por lo que le gusta al pueblo. Yo conozco a la autora porque suele venir por aquí, la llaman la diosa del azul y es de Carmona”, señala. Así pasa la mañana, recibiendo clientes como el que recibe invitados en su casa. Departiendo, saludando, escuchando. Después de continuar leyendo otras frases tuyas que cuelgan de la pared es inevitable hacerle la pregunta:

¿Usted es un optimista nato?

Lo soy, no lo puedo evitar. Soy feliz porque lo llevo dentro y me siento un afortunado. Vivo en Triana, paseo por el centro de Sevilla a diario y trabajo en El Arenal. Me gusta mi trabajo y al que no le guste mal asunto, porque es difícil ser feliz si echas tantas horas en algo que no te gusta. Yo quiero que la gente tenga la autoestima alta, porque hay quien se complica mucho la vida. Detrás de la barra lo ves todo y sobre todo veo mucha soledad, hasta en la gente que viene acompañada.

¿Qué le ha dado la clientela en todos estos años?

Cariño. Me han hecho sentirme importante.

¿Y qué ha aprendido de ellos?

Mucho. Para empezar que la gente importante también es sencilla. Aquí vienen muchos clientes famosos, como Soraya Sáenz de Santamaría o Mario Vargas Llosa, y han pasado muy buen rato. Eso sí, tengo claro que para mí el más importante es el que tengo delante en cada momento.

¿Qué más personalidades han pasado por aquí?

Hace décadas, cuando el negocio lo llevaba Francisco Moreno (padre del actual propietario) solían venir muchos toreros, porque aquí arriba había una pensión a la que venían los

toreros jóvenes y solían comer aquí. Francisco les servía el almuerzo y les decía que ya le pagarían cuando fueran famosos. Creó entonces un libro de firmas que aún conservamos y aunque las primeras páginas están dedicadas solo por toreros, después he continuado la tradición y la he extendido a personajes célebres del arte y la cultura, como Fernando Arrabal, Joan Manuel Serrat o los miembros de Tricicle, por ejemplo. Ahora bien, la mayoría de nuestros clientes son parroquianos a los que conocemos desde hace años.

¿La gente que viene a Casa Moreno suele buscar conversación con usted?

A veces me buscan a mí antes que la tapa porque saben que les voy a preguntar qué tal están, por su familia o simplemente para charlar de la actualidad. Aquí se habla de todos los temas y es el mejor sitio para estar informado de lo que pasa.

¿Y es frecuente que ejerza de psicólogo de barra?

Cuando veo a alguien serio o decaído le pregunto qué le pasa o le hago algún comentario para animarle. Siempre busco la luz, lo positivo y me preocupo con sinceridad por nuestros clientes. Cuando echo en falta a alguno me temo que está enfermo y luego reaparece al cabo del tiempo y me cuenta que ha estado en el hospital o con algún tratamiento. Entonces les doy mucha fuerza y ánimo. También cuando han perdido a un ser querido noto que les cuesta volver aquí porque les trae recuerdos y cuando se atreven a hacerlo siempre trato de animarles.

¿Qué armas emplea para atender a su clientela?

La paciencia, la serenidad, la educación y sobre todo, buscarles el corazón. A veces hay quien se resiste pero yo igualmente le atiendo con una sonrisa. Siempre digo que la sonrisa es más barata que la electricidad y da más luz.

¿Y qué hace si alguien habla más de la cuenta o se pone pesado?

A veces ocurre y hay que saber manejar la situación. El camarero es la única persona con la que se puede pensar en voz alta.

¿Ha hecho amigos de verdad detrás de la barra?

Muchos, y quizás yo no les he correspondido como merezcan, porque hay veces que me invitan a sus casas, a sus fincas o a sus tentaderos y siempre me escabullo, porque cuando salgo de aquí me voy para Triana y allí hago mi vida.



Detrás de esta barra Emilio ha hecho grandes amigos



Lleva casi 30 años trabajando en Casa Moreno



Sigue viviendo en Triana, barrio en el que nació

/ ¿Quién es?

De su padre heredó no solo el nombre y el apellido, también el amor por las letras, aunque él prefirió la poesía que destilan las barras de los bares en las que desde temprana edad se apostó para atender a todo tipo de públicos. Allí encontró la universidad que no pisó porque la hostelería le brindó una cómoda manera de ganarse no solo el dinero, también el respeto e incluso la admiración. Ha convertido su trabajo en Casa Moreno en una oda al buen trato, a la sonrisa permanente, a la palabra precisa. En sus paredes cuelga las frases con las que concibe el mundo, un torrente de optimismo capaz de sanar al más derrotista, una consulta de psicología a la que muchos acuden buscando esa palabra amable con la que acompañar el café o el vino de la mañana.

Cada vez que termina la jornada, Emilio encamina sus pasos a su Triana natal, de la que nunca se ha movido y de la que no quiere moverse. Su hijo es otro apasionado de las letras pero a sus 16 años aún no sabe qué derroteros tomará su vida. Maestros tiene para decantarla hacia el periodismo, la poesía o, tal vez, la psicología.



PICOS ARTESANOS OBANDO

¿Quieres disfrutar de un lujo para paladares exigentes?

Con su sabor inconfundible y textura inigualable, nuestros Picos Gourmet se han convertido en el complemento perfecto para los platos más exclusivos dándoles el toque de distinción justo, encabezando nuestra extensa gama de picos y regañás.

Restaurante

LOBO LÓPEZ

Lobo López es la nueva sensación de la restauración en Sevilla. Cuenta con 3 espacios diferenciados pero todo entrelazado con un ambiente tropical.

Multitud de detalles como el mural del artista urbano Vhils, los techos de madera, los espejos y otros materiales, o el patio sevillano con cocina vista, consiguen una atmósfera idílica. En cuanto a la cocina, mezcla lo tradicional y de vanguardia, con toques de cocina internacional, imperdible su Hot Lobster.

Además una carta de cocktails por descubrir que no deja indiferente por variedad y calidad. Para terminar, el servicio siempre atento y amable, una de las señas del grupo "La vida en tapas".



Kimuchy de pez mantequilla



Hot Lobster

Nombre	Lobo López
Dirección	C/ Rosario, 15
Horario	De D a J de 08:00 a 00:00. V y S de 08:00 a 00:30
Teléfono	854705834
Facebook	Lobo López



Lobo López



Restaurante

MACCHERONI & CO

Cuatro amigos italianos se unieron para dar lugar a un restaurante que respetase y mantuviese el verdadero concepto de cocina italiana, el restaurante Maccheroni.

Ubicado en el barrio del Arenal, presenta una carta de platos donde se valora la calidad de los ingredientes en lugar de la complejidad de la preparación, como enseña la tradición de la verdadera cocina italiana. Por eso cuenta con el mérito internacional de "Hospitalidad italiana".

La pasta fresca al huevo se elabora diariamente en su cocina, donde sus chefs italianos solo emplean harina italiana de trigo tierno. Para las pizzas utilizan harina orgánica italiana certificada y levadura madre natural. Entre sus sugerencias se encuentran el carpaccio de buey, la pasta fresca con salsa de tomate y atún o la pizza bio con lievito madre. Su carta de vinos, se compone de vinos italianos que acompañan a la perfección a cada uno de sus platos.



Rigatoni di pasta fresca al ragù di tonno



Pizza bio con levadura madre



Restaurante Maccheroni & Co del Grupo GMI

 MACCHERONI & CO



Restaurante

OCHO FUEGOS

La nueva sensación de Sevilla se encuentra en pleno centro y se llama Ocho Fuegos. Perteneciente al grupo de restauración Altozano que dispone también de catering para estar presentes en los eventos más especiales como bodas, bautizos y comuniones.

Este nuevo restaurante apuesta por la evolución de la cocina tradicional con toques de creatividad y siempre apostando por productos de alta calidad y por el pescado de mercado. Todo esto queda reflejado en la decoración y en el ambiente que se respira en su interior.

Un lugar que defiende la alta cocina en todos sus sentidos, especialmente en su tradición y evolución, con una carta de tapas abierta a todos los públicos. Ocho Fuegos reúne lo mejor de la cocina, la innovación, la creatividad y atención en un restaurante donde disfrutar de una experiencia gastronómica de principio a fin.

Nombre	Ocho Fuegos
Dirección	C/ Alameda, 10
Horario	De 13:00 a 23:30
Teléfono	600782495 · 622807481
Facebook	8 Fuegos



Gambón frito, ají amarillo, microvegetales, aceite de alga nori y cristal de camarones



Gofre de patata, bacalao gratinado, tomate y huevo a baja temperatura



Ocho Fuegos



Fogones con acento

Laurent Thomas, chef de Petit Comité



Laurent Thomas, chef de Petit Comité. Fotografías por J.M.Serrano

Isabel Aguilar

¿Cómo recuerda su llegada a Sevilla?

Cuando llegué no conocía nada de aquí, tan solo había ido a la Costa Brava pero es muy diferente a Andalucía. No sabía nada del idioma ni de la ciudad y fue complicado. Mi cuñada vivía con nosotros y me ponía etiquetas en los muebles con el nombre en español para que fuera aprendiendo. Empecé trabajando de pinche pero fue más para aprender de la vida en Sevilla que de cocina. Eso me hizo cono-

cer el idioma de la calle y todavía me cuesta conjugar los tiempos verbales; siempre hablo en presente...

¿Y cómo fue su primer contacto con la cocina de aquí?

Cuando iba a los bares y restaurantes no sabía qué pedir. Lo que más me costó al llegar fue el cambio de horario y adaptarme a comer tan tarde, ya que aquí se come dos o tres

“
Me gusta el
concepto de tapear
siempre que sean
cosas distintas

horas después que en el resto de Europa y me sentaba fatal, comía picos a todas horas porque tenía hambre. Era el 97 y Andalucía era muy distinta de cómo es ahora.

¿Qué es lo que más le gustó de esta ciudad?

Me encanta la moto y Sevilla es una ciudad estupenda para cogerla.

Después de trabajar de pinche, ¿en qué otras cocinas estuvo?

En la del Alfonso XIII durante tres o cuatro años. Después fui jefe de cocina del hotel Vincci Rábida y más tarde en el restaurante Alcoy, en San Lorenzo. Allí fue la primera vez que hice cocina andaluza y tapas, puesto que en los hoteles que estuve se practica una gastronomía más internacional. También estuve en La mata 24 y después quise montar mi propio negocio en Mairena del Aljarafe, donde vivo.

¿Qué tal la experiencia de montar su propio bar?

Fue bien pero realmente solo se llenaba los fines de semana y el resto de días estaba tranquilo. Es muy importante la ubicación del establecimiento, porque la gente se para si te ve y si no te ve, no se para. Trabajaba muchas horas y hasta muy tarde y decidí poner punto y final una noche que mi mujer tuvo que venir a ayudarme y mi hijo, que entonces era pequeño, se quedó durmiendo en una mesa a las dos de la mañana. Entonces dije “Se acabó”. Empecé en Puerta Caleta y allí estaba a gusto porque a mí me encanta llegar a un sitio y ser capaz de levantar el negocio. Me

preguntaban a menudo mi opinión porque existe la creencia de que los franceses son todos muy buenos cocineros, aunque no siempre tiene que ser así.

¿Está ahora en el sitio que quería estar?

Ahora estoy muy bien. Cuando llegué éramos dos en cocina y dos en sala y ahora somos 21. Subir un negocio es fácil, lo difícil es mantenerlo, pero ese es mi objetivo. Cuando un restaurante coge fama el cliente que llega lo analiza todo con mucho detalle y no duda en poner pegos. Hay gente que protesta porque estamos siempre llenos y hay que hacer las reservas con mucha antelación.

¿Con qué productos de aquí se queda?

Con el jamón ibérico de bellota. No lo conocía antes de venir y me encantó. Cuando llegué no me gustaban el fino ni la manzanilla y ahora sí. El paladar cambia muchísimo.

¿Qué opinión le genera el concepto de tapa?

Es un plato más pequeño. Me gusta el concepto de tapear siempre que sean cosas distintas porque para mí comer en la calle es tomar cosas que no suelen hacerte tú en casa.

¿Qué encuentra en la cocina sevillana que no tenga la francesa?

Allí no se hacen croquetas ni albóndigas, por ejemplo, pero en Francia hay más variedad de productos. Se pueden encontrar más tipos de patatas, tomates o lechugas que aquí, donde estamos más limitados, aunque en los últimos años parece que está cambiando un poco. Hay sitios como PuraTasca o La Azotea que están apostando por productos diferentes y eso nos beneficia a todos porque un proveedor no te trae cosas si no las pide más gente.

¿Procura que siempre haya un toque francés en la carta de Petit Comité?

Suelo usar el hígado de pato o la trufa pero nuestro plato principal aquí es el pulpo.



Laurent Thomas, en la cocina de Petit Comité

Están en una ubicación muy turística, ¿qué les parece su carta a los extranjeros?

Muchas veces pasan y ven que están las mesas vacías pero las tenemos reservadas y aceptan comer pronto para dejarlas libres. Si vienen franceses salgo a saludarlos y recomendarles algo porque ver que les hablan en su lengua les da mucha confianza. No obstante, nuestra carta está traducida a 12 idiomas. Siempre les recomiendo pedir tapas para así poder probar más cosas.

¿Le gustaría volver a Francia algún día?

Ya no me voy de aquí. La gente a veces cree que le gustan cosas aunque no las conozcan y piensan que trabajar en París tiene que ser increíble pero es horrible. Yo conozco Sevilla y sé lo que es trabajar aquí y tengo claro que ya no me muevo.

/ ¿Quién es?

Laurent Thomas nació en Burdeos y allí dio sus primeros pasos en el mundo gastronómico. Apenas cumplió la mayoría de edad comenzó una etapa que se prolongó durante años y que le llevó a numerosos establecimientos de perfil turístico en las regiones de Bretaña y Los Alpes. Allí practicó la cocina francesa y se hizo un importante nombre, pero lo dejó todo por amor y se vino a Sevilla en el 97 con la que entonces era su novia, hoy su mujer. El cambio fue radical y de llevar la cocina de importantes hoteles pasó a pelar patatas en cervecerías de centros comerciales, un descenso en su carrera provocado por desconocer el idioma pero que ahora define como beneficioso en su trayectoria. Esa etapa le enseñó no sólo las palabras de la lengua que ansiaba conocer, también le mostró sin tapujos los vericuetos del carácter sevillano y sus costumbres.

Llegó a Petit Comité cuando apenas llevaba unos meses abierto y enseguida imprimió su personalidad a la carta. Volvía a ser el gran chef que dejó en Los Alpes. Es padre de dos hijos adolescentes y ha echado raíces en esta ciudad de la que ya no quiere moverse, aunque su marcado acento francés a veces le haga parecer recién llegado.



LUBINA
- Dicentrarchus labrax -
AZUL Y MARINO



Restaurante

ZARABANDA

Ubicado en pleno centro de Sevilla, Zarabanda, es un restaurante que inició su trayectoria en 1989 como pizzería. José Luis, el actual dueño, era entonces camarero del local. Tras cerrar unos años, José Luis decidió reabrirlo con el mismo nombre y, en un principio, respetando su carta, que con el tiempo ha actualizado a un tipo de cocina más elaborada. Todo esto sin dejar atrás los platos tradicionales, que siguen siendo un reclamo para los clientes más fieles.

Su cocina es mediterránea y se elabora con productos de mercado, por lo que las tapas varían constantemente. Zarabanda, también es especialista en vinos y realiza una vez al mes cenas de maridaje. Entre sus sugerencias se encuentran la ensalada de paté y aguacate, las croquetas de cecina de león (con diversos premios) y un sin fin de pizzas, entre las que destacan las tipo "gourmet". En definitiva, un sitio acogedor con una decoración de ladrillo blanco y contraventanas azules donde se respira un aire de tranquilidad.

Nombre	Zarabanda
Dirección	C/ Padre Tarín, 6
Horario	De M a J de 14:00 a 16:00 y de 21:00 a 00:00. S hasta las 00:30
Teléfono	954903080
Facebook	Zarabanda Sevilla



Caballa al horno con ajobando de pistachos



Croquetas de cecina de león



Zarabanda

Restaurante

LA GALLINA BIANCA

Situado en el Barrio de Santa Cruz, este acogedor restaurante consigue que todos los comensales se sientan como en casa.

Con una decoración al estilo vintage de los años 60 y un ambiente cálido gracias a sus tonos apagados y rojizos, La Gallina Bianca apuesta por la cocina simple y ligera que respeta las reglas de la cocina tradicional italiana.

La Gallina Bianca se basa en el house-made donde el pan, la pasta y los dulces son realizados por ellos mismos al igual que la pizza cocinada a la leña.



Lasagne



T-Bone di vitello gallego di 350gr

Nombre	La Gallina Bianca
Dirección	C/ Santa María la Blanca, 15
Horario	De 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 24:00
Teléfono	954988267
Web	www.lagallinabianca.es



La Gallina Bianca del Grupo GMI

Restaurante

EL PIMENTÓN

A un paso de la Catedral, El Pimentón le da un toque desenfadado al tapeo en el centro. En su cocina se elaboran platos tradicionales andaluces con técnicas actuales.

Las propuestas centradas en ingredientes de temporada aseguran al comensal un producto fresco y de calidad. Su carta cuenta con más de 50 tapas a la que se le suman especialidades diarias, y una amplia variedad de vinos andaluces. De cara a la nueva temporada, el Pimentón cuenta con una carta repleta de ibéricos, además de exquisitos bocados como el solomillo con queso de cabra y cebolla caramelizada, y deliciosas tapas como el bacalao al horno con crema de puerro y langostino, que es considerado el plato estrella de la casa. Otra de las recomendaciones son los guisos caseros, destacando la carrillada y la cola de toro, y la amplia variedad de tapas elaboradas con pescado como el tataki de atún, la hamburguesa casera de merluza con langostinos, el gambón a la plancha, las gambas al ajillo y la rosada con gulas al alioli.



Bacalao al horno con crema de puerro y langostino



Lagartito ibérico con mojo picón

Nombre	Restaurante El Pimentón
Dirección	C/ García de Vinuesa, 29
Horario	De L a V de 13:00 a 16:00 (S y D hasta las 16:30) y de 20:00 a 00:00.
Teléfono	954564032



El Pimentón

Café Pimentón Tapas
García de Vinuesa, 29

Restaurante

GORKI

Tradición e innovación se unen en el Restaurante Gorki para hacer disfrutar de su cuidada cocina en pleno centro de Sevilla, entre la Puerta Jerez y la Torre del Oro. Gorki cuenta con dos restaurantes en Málaga, donde surgió la idea en 1992.

Ingredientes de máxima calidad para ofrecer desde una cena de noche hasta un simple desayuno, disfrutando de su agradable terraza y más en la época estival que se aproxima. Delicatessen servidas con mucho gusto y una carta muy extensa donde los platos están muy bien cuidados y cuentan con una buena presentación. Entre sus sugerencias se encuentran los ahumados, los patés y las chacinas, posicionándolo como el lugar ideal para disfrutar de un aperitivo.

Además, es posible llevarse a casa todo lo que se puede consumir en el restaurante gracias a su tienda y su catering que puede atender cualquier tipo de evento.

Nombre	Gorki
Dirección	C/ Almirante Lobo, 2
Horario	De L a V de 08:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00. S y D de 09:00 a 00:00
Teléfono	954211578
Web	www.grupogorki.com



Pata de pulpo al horno sobre puré de patata trufada



Voul au vent de setas con bechamel de queso



Gorki

GORKI 
selección

Restaurante

SUR BAR & TAPAS

En la avenida Ramón Carande, en pleno barrio del Porvenir y muy cerca de la Plaza de España, se encuentra Sur Bar & Tapas. Un gastrobar en el que la gastronomía andaluza se disfruta con toques de tendencia. La inspiración tradicional de sus platos es palpable, pero la cocina creativa de Sur Bar & Tapas logra actualizar y reinventar los sabores mediterráneos, haciendo de la tapa todo un arte. Entre los platos más recomendables del restaurante destacan la lasaña de boquerones o las bravas de Antequera. Un lugar ideal para comenzar bien el día con sus desayunos o disfrutar de un buen café acompañado de sus tartas caseras.

Sur Bar & Tapas es un espacio vanguardista, con una decoración cuidada que logra crear un ambiente elegante y relajado en el que disfrutar su original carta que va cambiando cada temporada. También cuenta con una excelente selección de vinos que su profesional equipo sabrá recomendar a la perfección.

Nombre	Sur Bar & Tapas
Dirección	C/ Ramón Carande, 10
Horario	De 7:30 a 00:30. Domingos de 08:00 a 00:30
Teléfono	954614812
Facebook	Sur Bar Tapas



Presa ibérica sobre boniato frito, castañas, regaliz y ajo negro



Bacalao confitado sobre fideua y gratinado con alioli de pera



Sur Bar & Tapas



Restaurante

LA ESCONDIDA

En pleno barrio del Porvenir, se ubica un espacio multidisciplinar muy singular. La Escondida abre sus puertas para proponer un espacio en el que tapear, comer o tomar unas copas en un ambiente acogedor.

Showrooms, eventos benéficos, conciertos y exposiciones son sólo algunos de los eventos que pueden encontrarse allí. Su servicio ameno y cercano, y la variedad musical que ambienta La Escondida, crean una atmósfera única en la que disfrutar de un cóctel afterwork.

Su propuesta gastronómica viene de la mano del chef Pablo González Escrig. De su carta destacan el tartar de salmón con aguacate, el wok de pollo y langostino y el pulpo con pisto y espárragos trigueros. Y dos de sus grandes éxitos son el chuletón de retinto y el coulant de chocolate.



Salmorejo de remolacha con piñones tostados



Arroz de cola de toro con asadillo ahumado y espárragos trigueros



Barra de La Escondida

Nombre	La Escondida
Dirección	C/ Cardenal Bueno Monreal, 30
Horario	De 13:00 a 03:00
Teléfono	954614879
Web	www.laescondidapinchoscopas.com

la escondida 
pinchos & copas



– Me gustaría que nuestro matrimonio fuese siempre feliz. Haz el favor, Amaya, de no arrancar la página de la "Crítica Gastronómica" de Savarin, hasta que yo termine de leer el periódico.

Antología de humor gastronómico en ABC.
Kiraz, Las chicas de Kiraz, Los Domingos de ABC.
ABC, núm. 19.909, 11 de enero de 1970.
Archivo ABC, Madrid.

BAREA GOURMET

Para los más exigentes

**BAREA
GRUPO**
DESDE 1941

75
AÑOS
contigo

CASHBAREA

Polligono Industrial Carretera Amarilla
Avda. Roberto Osborne, 2
41007 Sevilla
Tlfo: 954 517 188
Fax: 954 517 389
cashbarea@barea.com

Ctra. Palomares-Almensilla, Km. 1,5
41928 Palomares del Rio
Sevilla
Telfs.: 95 576 32 58 · 95 576 32 64
Fax: 95 576 30 02
cashbarea@palomares@barea.com

www.barea.com

 Barea Grupo

Oferplan

ABCdesevilla.es

*Las mejores ofertas
gastronómicas y de ocio de Sevilla
al mejor precio*

Consigue hasta un **70% de dto.** en solo **3 pasos**

Conoce diariamente las ofertas en: oferplan.abcdesevilla.es

Elige la oferta que te guste y **cómprala**.

Recibirás tu cupón-resguardo por email. **Imprímelo y ¡a disfrutar!**



oferplan.abcdesevilla.es



IKAMAR
selección del mar



La mejor selección del mar, es nuestro compromiso con la Restauración Sevillana.



CONGELADO A BORDO



MARISCO VIVO



FRESCOS



www.ikamar.com
+34 954 450 774



Lo más visto en GURMÉ.es

“Estos son los contenidos más vistos en: GURMÉ.es
No dejes de entrar en el portal para no perderte ningún detalle.



Vistas desde María Trifulca al Puente de Triana

Comer en grupo en Triana

Son muchos los grupos de personas que se acercan hasta Triana para probar las distintas propuestas gastronómicas. Aquí va nuestra particular recomendación. **María Trifulca**, a los pies del Puente de Triana y con una cocina tradicional con tintes internacionales es uno de ellos. También **Blanca Paloma**, en la calle San Jacinto, **Victoria 8** o **Las Golondrinas** son establecimientos idóneos para quienes quieran saborear Triana en grupo.

Arroz acabaíto de salir

Mostramos los bares en los que encontrar el arroz acabaíto de salir. **Otaola** es uno de estos sitios, al igual que **Martín Blanco**, con setas e ibéricos, un arroz sabroso y meloso a partes iguales que se puede tomar en tapas o platos y también se puede llevar a casa.

En la calle Zaragoza, **Sahumo** incorporó desde su apertura un par de arroces que borda a su carta. En **El Gallinero de Sandra** destacan u arroz negro de marisco y su arroz cremoso con pato y langostinos mientras en **Ivantxu** tienen socarrat en la carta.

Croquetas imprescindibles

El año pasado publicamos un reportaje con las croquetas imprescindibles de Sevilla, pero los adictos a este manjar nos exigen más y ahora publicamos los otros sitios imprescindibles de la **ruta croquetera**. Entre ellos se encuentran las de **Restaurante Andrea**, hechas con masa líquida y muy pocos ingredientes; las de **Casa Batato**, que están especializadas en las de bonito; o las de **Grana y Oro**, que son las auténticas croquetas de la abuela.



Arroz de Otaola

Nueve restaurantes en los que se come el mejor bacalao

Son muchos los restaurantes que abren ahora sus fogones al producto por excelencia en esta temporada, el bacalao. **Bodega Mateo Ruiz** es uno de los sitios que le recomendamos, donde lo sirven en aceite con unas almendras o frito en taquitos.

El 60% de la carta de **El Bacalao**, en Ponce de León, la integran recetas elaboradas con este pescado, una variedad que no le dejará indiferente, al igual que en **Sagardi**, donde sirven una exquisita tortilla de bacalao estilo «Roxario».

De tapas por el Guadalquivir

El río Guadalquivir está lleno de sorpresas gastronómicas en las orillas que acompañan su curso. Comenzando por Sevilla, nos detenemos en el **Mercado Lonja del Barranco**. Salmorejos y croquetas que se salen de la norma, jamón 100% ibérico, pulpo en todas sus formas, el picante de la comida mexicana... **Uno de Delicias**, **María Trifulca** o **Malaspina** son otros de los restaurantes que se asoman al río de la capital.

Abandonamos Sevilla y la primera parada es San Juan de Aznalfarache, donde recomendamos **Hasekura**, que ofrece platos japoneses como el ramen y los gwa baos. En Coria del Río encontramos **El Esturión**, y en Sanlúcar **El Bigote** honra su carta al mar, ya que exclusivamente sirven pescados y mariscos.



Croquetas de Andrea

Estas son las mejores gambas al ajillo

Varios son los establecimientos sevillanos que preparan las gambas al ajillo de forma memorable, entre los que se encuentran **Bar**

cervecería Akela, en Triana; **Restaurante Mara**, en Tabladilla, **Bodega Mateo**, **Mariscos Emilio** o **Casa Lolo**.

