

LA GUÍA GASTRONÓMICA DE SEVILLA

GURME

Nº 1. VERANO 2016

PVP 3€

Mano a mano entre

Luis Sánchez y Antonio Castro.

Dos grandes restauradores alimentan el debate sobre el pasado, presente y futuro de la tapa sevillana.

- Decorevolution
- La ruta de...
- Platos de temporada

ABC



SIENTE EL SABOR™

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

Sumario



Entrevista a Luis Sánchez y Antonio Castro	04.
Humor Gurmé	07.
Decorevolution	08.
Gurmeteando con...	11.
Platos de temporada	14.
Directorio	20.

Editado y comercializado por:
ABC de Sevilla
C/ Albert Einstein, 10
954 488 600

Textos y fotos:
Laura Álvarez, Rafael Sánchez
y Agencia Inn
Maquetación:
Agencia Inn

Con el patrocinio de:



Andalucía



Cruzcampo

tú & makro

Luis Sánchez y Antonio Castro

Las Teresas y Casa Román



“ *Se está tergiversando el concepto de tapa y debería seguir siendo lo que siempre ha sido.* ”

Reunimos a estos dos restauradores para analizar los cambios que ha experimentado la gastronomía sevillana en la última década.

Isabel Aguilar

Luis Sánchez, Las Teresas, y Antonio Castro, Casa Román, creen que la revolución gastronómica que vive Sevilla les ha hecho ponerse las pilas en algunas cosas, pero al mismo tiempo ha dado valor a la forma tradicional de hacer cocina. No es lo único en lo que coinciden. Sentados junto a un buen vino tinto y un irresistible plato de jamón, el producto estrella para ambos, las ideas les van y les vienen, al igual que los recuerdos. Sevilla sabe hacer los deberes en materia culinaria, dicen, y eso es algo que aprecian tanto los comensales autóctonos como los forasteros, como ellos prefieren llamar a los extranjeros.

Ambos cogen la lupa para examinar a fondo la evolución de la tapa, la readaptación que han vivido los restaurantes en los últimos años o el trabajo que está haciendo la nueva generación del sector, temas en los que coinciden al 100%. Es difícil buscar la divergencia entre estos dos profesionales de la vieja tapa que unen sus voces para defender la faceta más clásica de la restauración sevillana.



¿Cómo valoran la gastronomía que se hace actualmente en la ciudad?

Está cogiendo nivel, e incluso están llegando algunas “Estrellas Michelin”. Aquí ha nacido la tapa, un concepto que ha conseguido expandirse fuera de España y ha sido todo un éxito. Se están haciendo cosas muy interesantes, aunque también es cierto que al albur de magníficos restaurantes están surgiendo otros que desmerecen el trabajo de los demás. Pero lo cierto es que eso pasa en todos los sectores, porque siempre ha habido listillos. Solo hay que tener en cuenta que no todo lo bueno tiene por qué ser estupendo.

¿Y cómo les ha afectado a ustedes este cambio?

Las nuevas tendencias nos han dado un aldonazo y nos han puesto a pensar en mejorar nuestra gastronomía. Antonio dice mucho que “no tenemos que ser como los europeos, sino que somos europeos” y a los sitios clásicos este auge de nuevos establecimientos nos ha hecho ponernos las pilas y mejorar lo que ya era bueno, no solo en cocina, también en atención al público o en nuestras instalaciones.

¿El jamón nunca pasa de moda?

Es el único alimento que se puede tomar a todas horas. Es el producto estrella de ambas tabernas, aunque en Casa Román hemos introducido también como plato señero los huevos fritos con patatas y jamón. Nuestra cocina está centrada en los productos del cerdo y en los platos habituales de la gastronomía sevillana, como son las croquetas o las espinacas con garbanzos.

¿Y qué opinan de la cocina creativa?

En los restaurantes modernos los ingredientes se trabajan de otra manera. Las espinacas, por ejemplo, se toman con bechamel o de otras formas, pero nosotros las ponemos con garbanzos como nuestras madres y tienen mucho éxito. También viene mucho público buscando las croquetas de siempre. Hay mucha gente en Sevilla que quiere comer caracoles y sabe donde tiene que ir o que quiere comer un buen jamón y no duda dónde puede encontrarlo.

¿Creen que la tapa como tal está desapareciendo en favor de platos más grandes o medias raciones?

Se está tergiversando el concepto de tapa y debería seguir siendo lo que siempre ha sido. En muchos sitios la cobran a cinco euros, casi como una media, y eso hace que se pierda su esencia, pensada para que se pudieran probar varias cosas distintas. Si te ponen una más grande y además te la cobran más cara, ya no te quedan ganas de seguir pidiendo. Aquí en Sevilla, si te ponen un plato más grande es una media ración y no una tapa, aunque se la siga llamando así.

¿Y qué ocurre con el concepto de restaurante como tal?

El único que se ha mantenido estos años es Jaylu, el resto ha acabado adaptándose al formato de tapas. Todos los que han intentado mantenerse como restaurantes se han ido al traste.

¿Qué relación tienen con los nuevos restauradores?

Muy buena, son educados, respetuosos y visitan nuestras tabernas con asiduidad.

¿Qué busca el comensal?

La mejor relación calidad-precio. Hemos vivido una época en la que todo estaba desproporcionado, desde la vivienda, hasta los coches o la ropa. Ahora todo ha vuelto a su ser y tendrá que seguir volviendo aún más.

¿Y el extranjero?

Los forasteros suelen buscar lo clásico y la tapa auténtica. El sevillano cree que estamos centrados en el público extranjero, pero no es así. Nuestro cliente histórico y perdurable es el sevillano, aunque por supuesto que aquí es bienvenido todo el mundo.

/ Mucho en común

Estos dos restauradores de la vieja guardia hostelera sevillana (o miembros del G4 de las tabernas, como los definió Antonio Burgos) tienen un asombroso paralelismo en sus vidas. Los padres de ambos llegaron a Sevilla en plena adolescencia procedentes del pueblo salmantino Guijo de Ávila, una pequeña pedanía de Guijuelo. Se convirtieron en tenderos y con el tiempo compraron dos establecimientos en el barrio de Santa Cruz que tenían más de tienda que de taberna, “el origen de las auténticas abacerías”, como señalan a ABC sus herederos.

Poco a poco, la barra destinada al picoteo fue ganando espacio al mostrador del colmado y comenzaron a parecerse a lo que hoy son. Pero los paralelismos de estos dos restauradores no concluyen ahí. Ambos nacieron en el barrio de Santa Cruz, en el que siguen viviendo y por el que sienten auténtica devoción. Hijos de madres sevillanas, compañeros en la carrera de Aparejadores, e incluso compartieron un primer trabajo en el que se les dio de alta como “peones ordinarios”, recuerdan con cierta sorna.

Tomaron el testigo de sus padres y se pusieron al mando de estas dos bodegas centenarias, cuyas raíces se hunden en la segunda mitad del siglo XIX y que hoy son referentes del buen tapeo. Ahora son vecinos, amigos y propietarios de dos de las tabernas con más solera de la ciudad, en las que apuestan por los ibéricos sin disimulo y luchan cada día por seguir atrayendo a todo tipo de clientes, tanto el turista que busca el sabor de lo clásico como el sevillano que quiere tomar una tapa rodeado de historia y tradición.



-¿Es el ABC? Haga el favor de decirle al señor Savarin que se dé prisa si quiere probar las albóndigas del «Bar Nicanor» antes de que se enfríen.



Decorevolution

Lucila Rodríguez de Austria

Torres y García

Cuando la decoración es parte fundamental de la carta.

Una de las carencias tradicionales de esta ciudad, que se mira a sí misma -y se gusta-, es la de seguir las tendencias en decoración. En el caso de los bares y restaurantes de Sevilla, como ella misma sirve de decorado, no hemos creído necesario esmerarnos en los interiores. Pero hacía falta ya una oferta distinta, para cuando apetece una conversación frente a una copa de vino en un entorno cuidado, actual, de tendencia en el mobiliario, el colorido, la iluminación y el menaje.

Y en esa línea, os cuento cuatro *must*: el estilo industrial de Torres y García, el regionalismo renovado de El Pintón, el chic afrancesado de Tata Pila y el personalismo pionero del Bar Antojito.

Porque si hay un barrio de Sevilla decidido a romper con la estética tradicional, es la Alameda de Hércules. Allí, hace ya casi seis años,

dos emprendedores sevillanos inauguran el Bar Antojito, en perfecta simbiosis con el barrio donde se encuentra. Modernidad sin excesos, DIY, eclecticismo e imaginación a raudales para una decoración caótica, personal, con un punto kitsch: las plantas son de plástico -aunque muy logradas-, platos de duralex, leña para una inexistente chimenea, fotos enmarcadas sin pretensiones... todo un acierto para que nos sintamos como en casa en cualquiera de sus ambientes, aunque yo me quedo con la versión redonda de la mesa de Piet Hein Eek con sus tablas coloreadas, fotos de animales salvajes, madera apilada y montones de libros en una esquina súper acogedora.

El local de Torres y García, enorme y de techos altísimos, pide necesariamente una estética industrial. No obstante el tamaño, se han resuelto muy bien los espacios, separándolos en distintas zonas con unos grandes paños de ladrillo visto, individualizadas todas ellas. Me encanta el saloncito, casi un reservado gracias a unas cortinas de terciopelo, con chimenea, una mesa de madera de una sola pieza, una bella lámpara de araña, sillas cómodas y cuadros de chicas malas.



Bar Antojito

El Pintón se enclava en el antiguo taller de confección y el precioso patio con columnas de mármol y arcos de ladrillo del edificio Peyré reformado por Aníbal González. Lo que es su mayor activo, el sello del arquitecto regionalista, podría haberse convertido en un lastre difícil de soltar. Pero lo han sabido resolver con un mobiliario de líneas muy limpias, con vocación de mueble de jardín en una reinterpretación en clave actual del patio sevillano. Gran acierto que la paleta de colores parta de la azulejería trianera de finales del siglo XIX: amarillo y azul, sobre la base neutra de la madera natural y el revoco de cal de las paredes. La entrada perfecta, con su celosía llena de cactus, la pareja de columnas de mármol, las paredes recubiertas de blancos tablones y la reja de arabescos, anticipo de lo que luego veremos desarrollado en el interior.

Las graffías de los grandes ventanales de Tata Pila son toda una declaración de intenciones: bistró andaluz, tapas, cócteles, vinos... recordándonos esos establecimientos franceses que se popularizaron por sus comidas caseras. La calidez de los tejidos utilizados en los asientos, los reflejos dorados, la profusión de espejos, pero, sobre todo, los baños –espaciosos, retro, divertidos- hacen que sea otro imprescindible dentro de los nuevos espacios gastronómicos sevillanos.

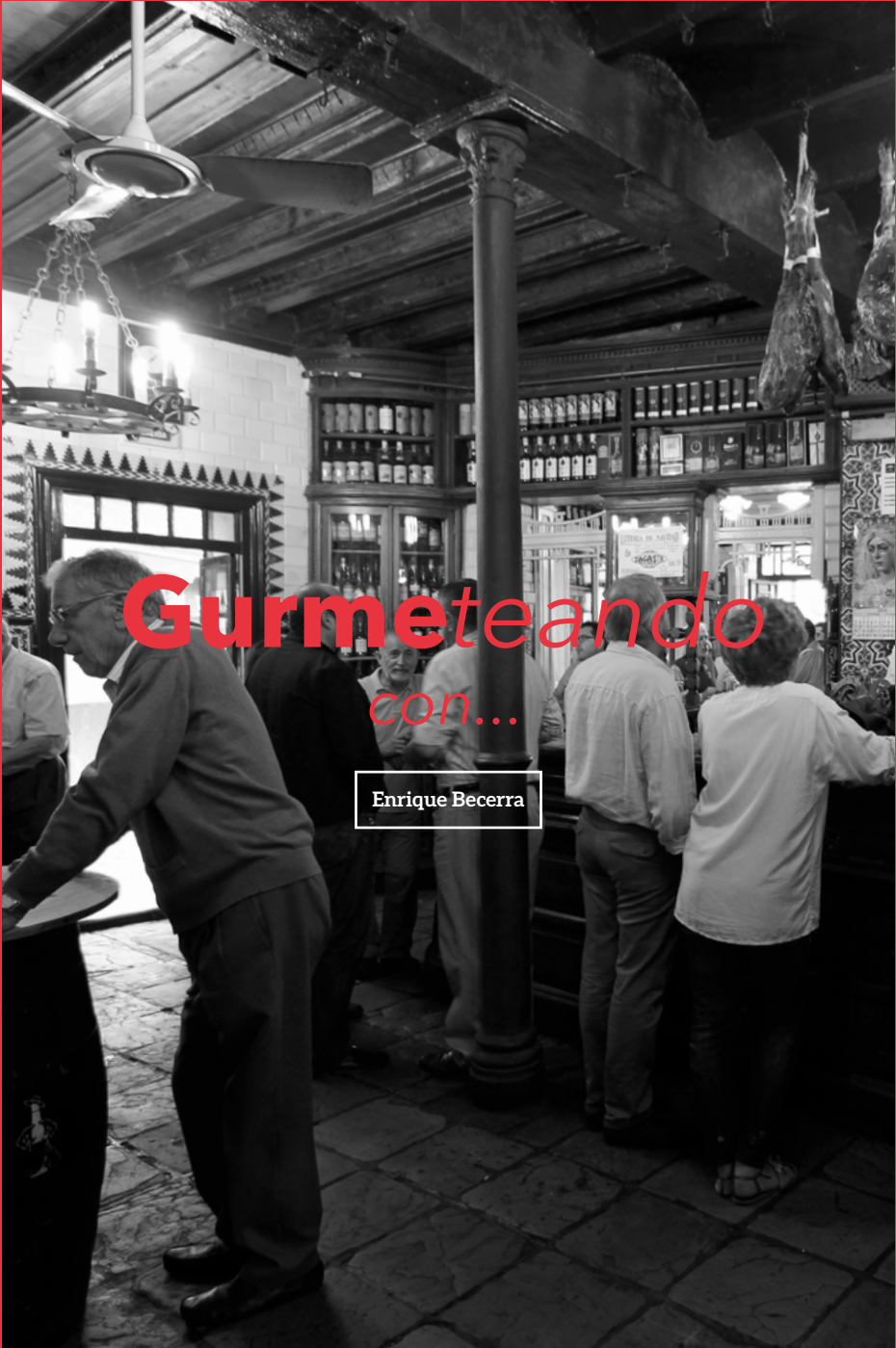


Tata Pila



El Pintón





Gurmeteando
con...

Enrique Becerra



El hostelero traza su ruta gastronómica imprescindible y cuenta en primera persona cuáles son los secretos de la restauración sevillana que le han cautivado.

Cuando me proponen hacer mi propia ruta gastronómica de Sevilla, lo primero que pienso es una ruta geográfica, pero para mí, los bares y restaurantes no son meros sitios donde comer y beber (y menos aún en Sevilla), sino espacios donde se vive y se siente; así pues, mi ruta será vital y sentimental.

Comenzaría en mi barrio. Allí sigue “**El Uno de San Román**”, donde me mandaba mi padre a por tabaco en su día de descanso mientras se arreglaba para irnos de paseo y yo me sentía importante por la responsabilidad. Hoy sigue siendo lugar perfecto en el que tomarte la primera caña con una tapa de menudo de chuparse los dedos.

La siguiente estación podría ser los pinchitos que Luis el Moro preparaba en su anafe en el antiguo mesón **Torre del Oro**, en la calle Santander. Allí tenía su corner alquilado en la cocina por el que pagaba un porcentaje por ventas; pero el tiempo lo ha borrado del mapa, así que hay que buscar una alternativa, la cual encontré en **Jarisa**, en la calle Juan de Mata Carriazo, donde los sirven -exquisitos- de cordero y preparados y aliñados por uno de los carniceros de más prestigio y solera de la zona, Rafael Hidalgo, en el mercado de la **Puerta de la Carne**.

De allí nos trasladamos a uno de los primeros bares que comencé a frecuentar sin padres; eran los años de salir en pandilla. Me estoy refiriendo a **En la Espero te Esquina**, en la esquina de San Isidoro con Corral del Rey, donde los nombres de los emparedados están escritos al revés. Mi favorito es el de tocino (perdón, un Nocito) muy tostadito.

A tres tiros de piedra llegaríamos a la **Bodeguita Entrecárceles**. Es un minúsculo bar que hace esquina con el callejón Faisanes. Cuando comencé a parar por allí ya la pandilla se había ido desgajando en grupos más pequeños o directamente en parejas. Nosotros quedamos dos de las segundas y allí nos tomábamos unos botellines helados con montaditos de hígado encebollado o menudillos de pollo al jerez. La bodeguita le regentaban Ángel y su madre Jovita y era famosa porque servían copas del que se decía que era el mejor amontillado del mundo: Fino Imperial.

No quiero terminar sin nombrar a **El Rinconcillo**, bar que nunca he dejado de visitar, pero lo que nadie sabe es que tiene un significado iniciático para mí. La noche del 5 de enero, mi padre y varios amigos, después de que la Cabalgata de Reyes pasase por delante de su bar en la calle Recaredo, iban a la desaparecida confitería **Ortega** en la calle Puente y Pellón. Allí les esperaba el dueño para prepararles los

roscones, caramelos, peladillas, chokolatinas y demás golosinas que, después de cenar en **El Rinconcillo**, nos dejaban sigilosamente en casa. Un año, al ir a cumplir el rito, mi padre dijo: hoy nos vamos con el niño en su coche. Esa noche compré los dulces con ellos, disfrutamos juntos de las pavías, las croquetas, los melocotones en almíbar, el queso viejo con cabello de ángel y el cigarrillo final. Luego fuimos a colocarle los regalos a mi hermano pequeño. Esa noche ya fui oficialmente adulto.

Y, de remate, los mejores sesos de cordero (entre otros manjares) que prepara Concha en **La Casa del Cordero**, en la calle Paraíso y los profiteroles de crema -como deben ser- del **San Marco** regentado por Teresa en Santo Domingo de la Calzada.



Platos de temporada

El chef de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, **Fermín López Viñuales**, prepara cuatro sabrosos platos y nos cuenta los secretos de su elaboración. Dos entrantes, un pescado y un postre componen este refrescante menú de primavera-verano.



Ajoblanco de cacahuetes con sardinas marinadas y gelee de oloroso.

Se trata de la tradicional sopa malagueña cambiando las almendras por otro fruto seco como es el cacahuete y mezclando el sabor marino de un pescado típico de nuestras costas y el frescor del granizado de un peculiar vino de jerez. Combinamos productos andaluces y una composición perfecta entre los tres ingredientes principales.

Ingredientes: cacahuetes, ajo, agua, pan, vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen Basilippo, sal, sardinas, pimienta, oloroso, gelatina.



Guisantes a la hierba buena con huevo de corral y chips de ibérico.

Aquí rendimos homenaje a un producto tan rico como son los guisantes, una leguminosa que nos da en primavera sus mejores ejemplares. Los combinamos con productos tan nuestros como la hierbabuena y el jamón ibérico para aportarle sabores muy reconocidos. Con el huevo la receta cobrará untuosidad y con el mango, fresca con un toque tropical.

Ingredientes: guisantes, mantequilla, hierbabuena, mango, huevos de corral, jamón ibérico.



Atún rojo de almadraba con fresas a la pimienta y coliflor.

Nos aprovechamos de un producto rey como es el atún procedente de las almadrabas de nuestras costas, un cotizado y apreciado manjar en todos los rincones del mundo, y lo combinamos con un salteado de fresas de Huelva para rebajar sus grasas. Añadimos la coliflor en puré para unificar todos los sabores en boca.

Ingredientes: atún, fresas, mantequilla, azúcar, pimienta rosa, coliflor, vinagre de frambuesa.



Espuma de albahaca con crema de melocotón.

Este postre nos aportará un final feliz en la comida gracias a su ligereza y frescura. Utilizamos una fruta tan veraniega como el melocotón de Calanda y lo presentamos junto al frescor y aroma tan especial que aporta la hierba por excelencia del verano.

Ingredientes: albahaca, nata, azúcar, melocotones de Calanda.

Restaurante

MESSALA

En el corazón de Sevilla, en Albareda 22, encontrarás un enclave donde comer “Cocina Con Alma”, alma en todos los platos que cocinan y en la atención brindada (en el restaurante o en casa, ya que existe la opción *take away*).

Un local regentado por María José Cerezo como chef ejecutiva y al frente de la sala Vanesa Visso, ambas, con un extenso bagaje por España. La humildad y constancia se ve reflejada en su cocina, creada para todos los bolsillos. Desde mediterránea con un buen pescado fresco, hasta asiática, pasando por la americana. Sus ya conocidas croquetas de cola de toro o el pulpo frito con crema de Idiazábal, el risotto de carabineros junto con gofre de pollo crujiente coconut con bacon o el queso con sirope de arce conforman su oferta junto con la extensa carta de vinos y cervezas especiales.

Un restaurante diáfano y elegante, con un nuevo rincón de 4 mesas más íntimo como zona VIP, donde el producto es cocinado en vivo. Además, desde junio se puede disfrutar de cócteles y snacks por la tarde durante el fin de semana.

Nombre	Messala
Dirección	C/ Albareda, 22
Horario	Lunes a jueves de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30. Viernes a sábado de 13:00 a 00:00. Domingo de 13:30 a 16:30 y de 21:00 a 23:30
Teléfono	954226852





LA VIDA ES COMO
montar en bicicleta
SI QUIERES MANTENER EL
EQUILIBRIO
★ **NO PUEDES PARAR** ★
ALBERT EINSTEIN



MESSALA
CALLE ALBAREDA, 22
T: 954226852



Restaurante y gastrobar

ZELAI

Zelai es un local en pleno centro de Sevilla que se ha convertido en uno de los pioneros de la gastrotapa de fusión en la ciudad. Su cocina mezcla influencias vascas y mediterráneas incluyendo propuestas tailandesas o reinterpretaciones de esta maravillosa cocina. El resultado es una oferta refinada con productos de calidad y donde se pone de manifiesto un alto dominio de la técnica. Entre las tapas más emblemáticas del restaurante destacan el tataki de atún rojo, el risotto de Idiazábal y la hamburguesa de buey con mayonesa de curry. Para el tiempo de frío, guisos caseros de calidad, como los judiones con langostinos con foie o la crema de perdiz.

Las muy diversas e innovadoras tapas son servidas por un personal cercano y rápido tanto en la zona de barra como en la del restaurante. Todo el local es muy elegante, y sus elementos arquitectónicos diferencian a Zelai de otros restaurantes de la capital hispalense. En resumen, materiales de calidad y modernidad tanto en su estética como en sus fogones.

Nombre	Zelai
Dirección	C/ Albareda, 22
Horario	De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30 (Cierra domingos noches y lunes)
Teléfono	954229992





Zelai

bar-restaurante

Calle Albareda, 22

T: 954 229 992





Directorio

de bares y restaurantes
por zonas

<i>Centro, Casco Antiguo</i>	<i>21. Nervión</i>	<i>28.</i>
<i>La Palmera - Bellavista</i>	<i>25. Prado, Porvenir</i>	<i>29.</i>
<i>Los Remedios</i>	<i>26. San Pablo, Santa Justa, Sevilla Este</i>	<i>32.</i>
<i>Macarena</i>	<i>26. Triana</i>	<i>32.</i>

CENTRO

ABACERÍA PURA CEPA
Anchoas, carrillada,
codorniz. Plaza de San
Francisco, 8. 954218119.

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
bolognesa. Plaza de San
Francisco, 5. 954229784.

ALMANSA SEVILLA
Expertos en notables
carnes y pescados
asados. Zaragoza, 48.
954105174.

AMOR A LA MEXICANA
Nachos de piedras
negras, alambre de
ternera, chilaquiles
con huevo. López de
Arenas, 2. 955038999.

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

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

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

BAJO DE GUÍA
Garbanzos con
langostinos, sopa de
galera, corvina a la
sanluqueña. Adriano,
5. 954097452.

BAR GUADIANA
Bacalao, carne
mechada, chorizo.
Guadiana, 29.
954381936.

BAR LA TABERNA
Berenjenas al
salmorejo, champiñón
a la plancha,
escalopines al mojo
picón. Gamazo, 6.

**BAR RESTAURANTE
LA PEPOÑA**
Carrillada, mariscos,
merluza. Orfila, 2.
954215026.

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

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

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

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

BE CERRITA Croquetas
de cola de toro,
ensaladilla, presa
ibérica de bellota con

mostaza crujiente .
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, 2.
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
de Jerez, espinacas
con garbanzos, faves
con pringá . Adolfo
Rodríguez Jurado, 12.
954224114.

CASA CORONADO
Juan del Castillo, 2.

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

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

CASA JOAQUÍN
Chacinas y ahumados,
conservas, montaditos.
Puñonrostro, 4.
645863788.

CASA MANOLO LEÓN
Carpaccio de aguacate
y atún, ensalada de
pollo y escarola con
presa ibérica, foie de
pato. Guadalquivir, 8.
954373735.

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

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

CASA ROMÁN
Chacinas, jamón. Plaza
de los Venerables, 1.

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

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

CHIFA Leche de tigre
de pez mantequilla,
makis acevichados y
nigiris causa limeña.
Barco, 2. 691320898.

DIRECTORIO

CLOROFILA Risotto de temporada, lomo de bacalao en salsa americana y carbón de arroz, solomillo de buey con pastel de patatas trufada Santander, 15. 967735989.

CORRAL DEL AGUA Solomillo Ibérico con salsa de uvas, cola de toro al estilo del chef, fritura sevillana. Callejón del Agua, 6. 954224841.

DMERCAO Anacardo caramelizado al curry y aderezo de miso, arroz negro de calamares hotatekai, ensalada de brotes de berro con carpacho 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 BURLADERO Arroz negro, cola de toro al estilo burladero, crujiente de cochinillo. Canalejas, 1. 954505599.

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

EL DONALD Ensaladilla, merluza. Canalejas, 5. 954227252.

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

EL PICADERO Desayunos, vinos, chacinas y montaditos. Tarifa, 14. 955182962. General Polavieja, 14. 954216350.

EL PIMENTÓN Guisos caseros, presa, pluma, solomillo, entrecot, 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 Pescado fresco, carnes, entrantes. 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 alatraste, hamburguesa de vega sicilia. Gamazo, 2. 954213049.

ENTRECÁRCELES (Grupo La Raza) Gastronomía sevillana. Entrecárceles, 1. 954232024.

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

ESLAVA Cabrillas, coquinas, costillas. 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 Alcachofas con foie, delicatessen. Almirante Lobo, 2. 954211578.

LA ALICANTINA Arroz marinero, arroz negro, champiñones a la plancha. Plaza del Salvador, 2. 954226122.

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

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

LA BULLA Arroz meloso con setas, Bulla burger, pulpo gratinado. Dos de Mayo, 28. 954219262.

LA CAVA DEL EUROPA Carrillada, croquetas de jamón, crujiente de langostino con ali-oli. Puerta de la Carne, 6. 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 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 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.

LA VINERÍA DE SAN TELMO Atún, ensalada, espinacas. Paseo Catalina de Ribera, 4. 954410600.

LAS TERESAS Carnes ibéricas a la plancha, espinacas con garbanzos, jamón ibérico. Santa Teresa, 2. 954213069.

LOS CLAVELES Arroz meloso con setas, Bulla burger, pulpo gratinado. Plaza de los Terceros, 15. 954213339.



especialistas en hostelería

- MEJOR PRECIO,
- MEJOR SURTIDO Y SERVICIO
- MÁS DE 20.000 REFERENCIAS
- VENTA EN CASH Y REPARTO
- TIENDAS ESPECIALIZADAS GOURMET, PARAFARMACIA, REGALOS Y COMPLEMENTOS, FRUTAS Y VERDURAS, PERFUMERÍA Y PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS.



en Sevilla

Polig. Ind. Crta. Amarilla
 Avda. Roberto Osborne, 2
 41007 SEVILLA
 Telfs. 954 517 188 - 954 517 389
 cashbarea@barea.com

en Palomares del Río

Crta. Palomares-Almetsilla, km. 1,5
 41928 PALOMARES DEL RÍO
 Telfs: 955 763 258 - 607080646
 Oficinas Centrales: 954 518 722
 recepcion@barea.com



EL CASH DE LOS PROFESIONALES

CASH AND CARRY · DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN,
 DESPACHO DE PESCADO Y MARISCO CONGELADO
 DROGUERÍA Y PERFUMERÍA · ESPECIALIDAD EN
 HOSTELERÍA, DETALL Y SUPERMERCADOS

DIRECTORIO

LOS CORALES (Grupo La Raza) Gastronomía sevillana. 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 Tataki de atún rojo con salmorejo de rúcula y vinagreta de soja, bacalao en tempura de algas con espinacas salteadas y piñones, solomillo de ternera con pastel de patata y boletus, jugo de carne y foie. Santiago, 31. 954502063.

LUMBRERAS TAPAS Adobo, arroz, chipirón. Santa Clara, 65. 660063356.

MESSALA GASTROBAR Boquerones al limón, ajoblanco con caballa asada con salsa de Teriyaki, risotto. Albareda, 22. 954226852.

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 Giralduillas, tacos de bacalao sobre tomate rallado, muslos de codorniz confitados. 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.

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

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

PERRO CHICO Zumos frescos, desayunos elaborados tipo

brunch y coctails por la tarde. Plaza de la encarnación, 3. 954025082.

PERRO VIEJO Sardinias marinadas con portobello, dashi y crujiente de parmesano, pollo yakitori con trigo bulgus salteado y salsa de ajo, pulpo con migas, huevo ecológico y caldo ibérico. Arguijo, 3. 954025082.

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

PORTA ROSSA Ravioli con queso ahumado, tagliolini al Tartufo (trufa y parmesano), straccetti. Arenal, 5. 954216139.

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

RESTAURANTE-MARISQUERÍA EL

PESQUERO Albóndigas con chocos, aliños, bacalao. Pastor y Landero, s/n. 954220881.

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

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

RESTAURANTE ZARABANDA Croquetas de cecina de León, tartar de atún rojo, corvina salvaje. Padre Tarín, 6.

ROBLES LAREDO Carrillada ibérica en salsa de almendras, cola de toro, menudito con garbanzos. Sierpes, 90. 954293232.

ROBLES PLACENTINES Delicias, jamón, langostinos. Placentines, 2. 954213162.

SAGARDI Txistorras de Orio, croquetas de jamón, chuleton 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 de sésamo y mojama, gazpacho de fresas con pistacho y guanciale. Alcaicería de la Loza, 17. 955385972.

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

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.

TABERNAS ALAMBIQUE Rollito de solomillo con foie y setas bañado en salsa carbonara, bacalao en costra de almendras con base de gulas, espárragos trigueros con salsa tártara. Tataki de atún empanado en sésamo con salsa agridulce. Plaza de la Alfalfa, 5. 615246575.

TATA PILA Pa`Tata` Pila (patatas bravas buthan), solomillo de buey con salsa Perigord, cebollitas francesas y zanahorias glaseadas, corte de foie con chutney de peras, clavo y cardamomo. Julio César, 14. 955103719.

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

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. Avenida de Reina Mercedes, local 3, 15. 954707079.

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

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

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

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

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

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. Avenida de Pino Montano, 64. 954430831.

DOÑA CLARA Bacalao frito, codillo, croquetas. Plaza de los Andes, s/n. 954628852.

EL SEVILLANO Cabrillas, caracoles codorniz. Avenida 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 con foie flambeado o la Sopa de parmesano con espárragos blancos y mandarina, tartar de gambas. Paseo de las Delicias. 602464049.



DIRECTORIO

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

MESÓN CASA PACO
Arroz, costillas,
espinacas. Bami, 15.
954237504.

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

REMEDIOS

BAR COFIÑAL Cocidos,
sopa, tortilla. 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. 95428028.

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

BAR SANCHO
PANZA Arroz con
carabinero, bueyes de
mar, carrillada. Juan
Sebastián Elcano, 19.
954277452.

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

DEÓ Canutillos de
pringá, suprema de
bacalao, carrillada de
atún. Virgen del Valle,
10. 955193809.

**GASTROBAR LA
PIMIENTA** Cocina de
mercado, brocheta de
langostino, solomillo
de buey. Santa Fe, 17.
677642623.

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.

**LA RESERVA DE
JOAQUÍN MÁRQUEZ**
Hígado asado a la
leña, ensalada de
perdiz en escabeche,
presa ibérica. Virgen
de Las Montañas, 14.
954022913.

LA SIERRA Bacalao
con tomate, carrillada
en salsa Huevos a la
flamenca, solomillo
al whisky. Génova, 1.
954276616.

LA ZARANDA Riñones
al jerez, solomillo
al whisky, espinacas

con garbanzo. Virgen
de la Consolación, 10.
955075392.

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

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

PEÑA EINDHOVEN
Atún a la plancha,
bacalao frito, chipirón.
Virgen de Guaditoca, 6.
954459107.

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

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

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

MACARENA

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

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

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

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.

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.

Acompañar a la Gastronomía Sevillana, todo un Privilegio



DIRECTORIO

KAEDE SUSHI BAR
Sushi variado, pollo teriyaki, yakisoba. Juan de Ribera, 2. 954373518.

NERVIÓN

BAR JOTA Bacalao. Luis Montoto, 52.

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

CABO ROCHE Arroz, bacalao, cocochas. Ramón y Cajal, 8. 954655203.
CERVECERÍA BAR COLI
Adobo, albóndigas, alitas. Padre Campelo, 4. 639263712.

CERVECERÍA MARTÍN BLANCO Arroz, cerdo ibérico, chipirón a la plancha. Avenida 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 sobre risotto cremoso, boquerones en adobo limpio. José de la Cámara, 3. 954534740.

ROCALA Fusión y sobremesa. Platos vanguardistas, cocktails y música. Gran Plaza, 9. 955261951.

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

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

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

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

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

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

PUERTA CALETA Arroz meloso de presa, canelón de aguacate con tartar de salmón, habitas y boletus y pescados de mercado. Camilo José Cela, 2. Manzana 1. 954641078.

RESTAURANTE ASTURIAS Fabada, cabrales a la sidra, pulpo a la gallega.

Avenida Ramón y Cajal, 2. 954641009.

SEA MARKET Atún de almadrabra, guisos, marisco. Eduardo Dato, 23. 954105684.

TABERNA CHANI
Arroz, bacalao, caracoles. Espinosa y Cárcel, 17. 605486747.

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. Aviión 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. 954537300.

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



la escondid
pinchos & copas

reservas 954 61 48 79

Avda. Cardenal Bueno Monreal nº 30, Sevilla
www.laescondidapinchoscopas.com



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

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

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

LA ESCONDIDA Tartar de salmón, tosta de alioli y calamares fritos, tataki de atún sobre manzana ácida. Avda. Cardenal Bueno Monreal, 30. 954614879.

RESTAURANTE EL PESQUERO Mariscos, pescados. Bueno Monreal, 33. 954615295.

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

LA RAZA (Grupo La Raza) Gastronomía sevillana. Avenida Isabel La Católica, 2. 954232024

LUZ DE MAR BY TRADEVO Ceviche, mojama, salazones. Juan de Mata Carriazo, 6. 626255573.

RESTAURANTE MARA Calamares fritos, arroz con bogavante, carne de buey. Gustavo Gallardo, 8. 954614049.

PRADO

COME IN CASA Pasta, pizza, vegetarianos. Presidente Cárdenas, 10. 955925598.

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

EL RINCÓN DE JUAN Anchoas, carrillada, carrillada en salsa. Avenida Felipe II, 35. 954578945.

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 HOSTERÍA DEL PRADO (Grupo La Raza) Plaza San Sebastián, 1. 954232024

PLATO PLATÓ Guisos caseros, alitas de pollo deshuesadas con mayonesa de ajo tostado, sabores de oriente y cocina mediterránea con ingredientes de ambas tierras. Avenida Felipe II esquina con la calle Progreso. 955384450.

RESTAURANTE ORIZA Ceviche de vieiras en la niebla, ensalada de láminas de bacalao confitado con gajos de naranja, lomo de cordero confitado con chicharrones. San Fernando, 41. 954227254.

RESTAURANTE CARLOS BAENA Arroz con perdiz, carrillera ibérica al oloroso, tartar de berenjena con calabacines, tomate, espárragos y parmesano. Rastro, 28. 954421755.

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

TABERNA EL PORVENIR Carne mechada, confit de pato, croquetas.

ALBEDRÍO Tortilla de patatas, empanada, arroces o guisos. Juan de Mata Carriazo, 4. 954419199.

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

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

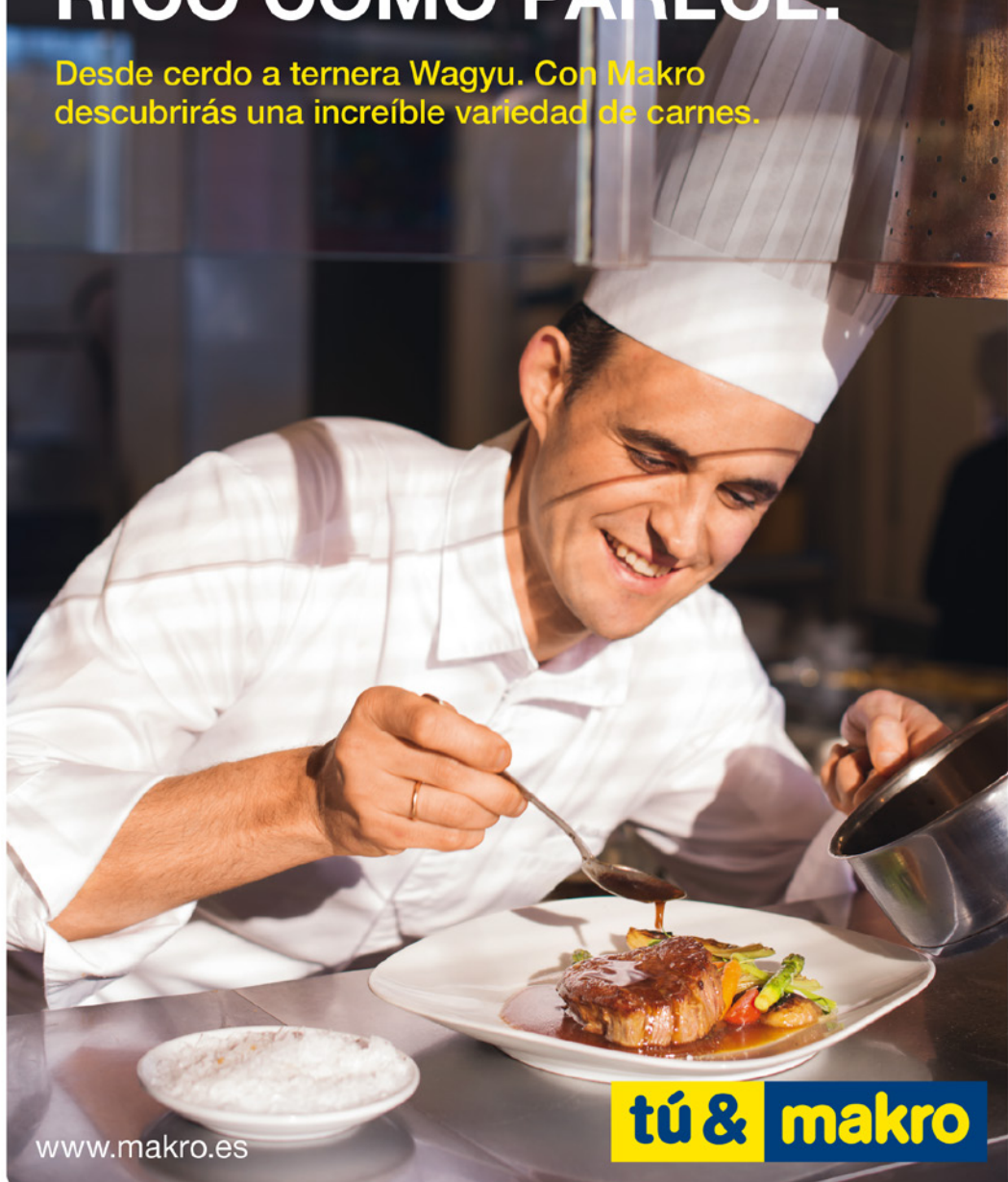
CASA MOLINA Alitas, arroz, carrillada. Almirante Topete, 34. 954610194.



Tabernas La Auténtica: Felipe II 6 - San Fernando 25 - Calígula 56, Montequinto

PARA TODOS LOS QUE HACEN QUE ESTÉ TAN RICO COMO PARECE.

Desde cerdo a ternera Wagyu. Con Makro descubrirás una increíble variedad de carnes.



tú & makro

www.makro.es

VEN A TU CENTRO MAKRO DE SEVILLA Y PÍDENOS

NUESTRAS CARNES MADURADAS



Carnes
100%
seleccionadas

Proceso de **selección individualizado** escogiendo los mejores lomos

Nos adaptamos a tus necesidades y te ofrecemos carnes de distintas maduraciones así como **cortes especiales** y adaptados a tus circunstancias

Ven a vernos

Makro Alcalá de Guadaíra

Cristalería tres, 5 Pol. Ind.
Carbonería-Cristalería
41500 Alcalá de Guadaíra

Makro Bormujos

Avda Fco. Tomás y Valiente nº 19
41930 Bormujos

makro.es



@makroESP

DIRECTORIO

Avenida Cardenal Bueno Monreal, Edif. Ysbilia. 954627902.

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

TABERNA RAFA LEÓN Bacalao con tomate, cola de toro, ensaladilla de gambas. Avenida de la Borbolla, 3. 675903085.

SANTA JUSTA

ABANTAL Anchoas, carrillada, carrillada en salsa. Alcalde José de la Bandera, 7-9. 954540000.

ANKÁ RESTAURANTE EN MINIATURA Arroz meloso de chocos, ortiguillas y jamón, borriquete, pierna de cordero lechal. Emilio Lemos, 4. 657119154.

BAR ARTURO Bacalao frito, ensaladilla, foie. Séptimo día, local 8.

BAR COMIDAS CARBAJO Carne mechada, gambas, melva. Hernando del Pulgar, 9.

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. Avenida de El Greco, 12. 954574677.

EL CENACHERO Pescaíto frito, cola de toro, marisco. Avenida

Alcalde Manuel del Valle. Edificio Cónsul 7,8 y 9. 954432350.

HERMANOS CARBAJO Costillas. Sinaí, 29. 954574624.

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

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

SEVILLA BAHÍA Arroz, hígados, huevos. Concejal Francisco Ballesteros, 4. 954580119.

TABERNA LA OFICINA Chacinas ibéricas, tosta de solomillo de atún con base de pisto y lomo en orza. Plaza Amorós, 1. 653956822.

TRIANA

BAR AMARRA Arroz, chipirón, ensaladilla. Calle Pagés del Corro, 43. 954338224.

BAR FÉLIX Albóndigas bacalao, champiñón, relleno de jamón y solomillo de cerdo. Manuel Arellano, 36. 954339401.

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

BAR OLIVA Bacalao, cola de toro, menudo. San Jacinto, 73. 954333031.

BAR REMESAL Caracoles, carrillada, chipirón. Pureza, 64. 607570947.

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

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

Desayunos
Vinos
Chacinas
Montaditos

C/Pagés del Corro, 160
C/Esperanza de Triana, 6

Triana.
Sevilla

www.bodegaelpicadero.com
info@bodegaelpicadero.com

Bodega El Picadero

CASA LOLO Marisco.
Juan de Pineda, 4
954330054.

CASA MAERA Cazón
con tomate, cigalga,
gambas. Regla León, 23.
954343605.

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

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

CASA PEPE Caracoles,
gambas, mariscos.
Esperanza de Triana,
45.

CASA RUPERTO
Caballito de jamón,
cabrillas, caracoles.
Avenida 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.

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

LAMASACRE Tostada
crujiente de carne
con salsa, guacamole
con nachos artesanos,
ceviche de camarón.
Betis, 29. 629431442.

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

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

PESCADERÍA
CERVECERÍA LOLI
Arroz, bacalao,
cocidos. Mercado de
Triana, puesto 24 y 25.
660769065.

RESTAURANTE
ALBOROQUE
Huevos rotos con sal
de jamón, magret de
pato, flamenquín de
pez espada. Pagés del
Corro, 107. 954341139.

RESTAURANTE JAYLU
Marisco, 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.
954330680.

VICTORIA 8 Cochinito
al horno, corderito
lechal, crêpe relleno
de bogavante y bonito.
Victoria, 8. 95434324.



Restaurante

EL PINTÓN

En pleno centro de Sevilla y a pocos metros de la Giralda nos topamos con El Pintón. Hablamos de un patio sevillano en el que, aparte de comer, los cócteles y combinados son una opción que sin duda no se puede dejar pasar: preparados directamente en barra son el acompañante perfecto para disfrutar de la variedad que este sitio incluye. Una carta dividida por tapas, arroz, pescados, carne y postre donde se combinan platos más vanguardistas y otros que aun siendo más tradicionales no defraudan a nadie, son la apuesta de este restaurante.

La decoración es otra apuesta segura. En concreto, hablamos de un patio sevillano con un interiorismo exquisito y una iluminación preciosa. Cada detalle del restaurante es cuidado y mimado igual que sus platos, para que el cliente se sienta como en casa. Una fusión de elementos que se dan la mano para conseguir un espacio único, cuidado y agradable.

Nombre	El Pintón
Dirección	C/ Francos, 42
Horario	De 12:00 a 00:00 (Ininterrumpido)
Teléfono	955075153





EL PINTÓN

SEVILLA

C/ FRANCOS, 42
T: 955 07 51 53

Restaurante

CORRAL DEL AGUA

En una bella casa con jardín de arquitectura popular sevillana del siglo XVII, junto a la muralla del Alcázar, en el corazón del barrio de Santa Cruz; se encuentra el restaurante Corral del Agua. Un lugar único por su frondosa vegetación, su atmósfera romántica y elegante, la cuidada decoración y sobre todo por su excelente cocina.

La renovada carta hace un guiño a la cocina Andalusí, rescatando recetas de las tres culturas, actualizándolas y fusionándolas en algunos casos; sin dejar de lado platos de la rica gastronomía tradicional andaluza. Con especialidades como la ensalada de naranja con hinojo y bacalao al pil-pil o el bacalao en tempura sobre crema de espinacas con verduras glaseadas.

En su típico patio sevillano de columnas se encuentra una galería que expone obras de artistas andaluces. En ocasiones, también ofrecen música en directo durante la comida, lo que hace la experiencia totalmente inolvidable. La singularidad de su enclave y la exquisitez de su mesa cautivan nuestros sentidos, convirtiendo al Corral del Agua en uno de los sitios más solicitados tanto por los sevillanos como por los visitantes de una de las zonas más bellas de la ciudad.

Nombre	Corral del Agua
Dirección	C/ Agua, 6
Horario	De lunes a sábado de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	954224841





C/ Agua, 6. SEVILLA
Tel. 954 224 841
www.corraldelagua.es
info@corraldelagua.es

Restaurante

ALMANSA SEVILLA

Tras más de 20 años dando de comer a los paladares más exquisitos del Aljarafe, el célebre Asador Almansa llega a la calle Zaragoza, una ubicación fantástica para el disfrute de los sevillanos. Este nuevo espacio cuenta con la Barra de Almansa, donde se puede degustar en formato tapa la mejor materia prima de la casa. Sin duda alguna, este sitio es “más que un asador”: carnes espectaculares trabajadas con profesionalidad en su parrilla; y un pescado asado con esmero ante una lumbre que te desplazará directamente al Cantábrico.

En definitiva, en Almansa Sevilla podemos degustar “el uso sabio del fuego y la mejor materia prima” en un marco incomparable y realmente acogedor.

Sin duda, tienes que probar el foie fresco parrilla con reducción de Marsala y tartas de lichis y la barriga de atún de almadraba.

Nombre	Almansa
Dirección	C/ Zaragoza, 48
Horario	De 13:00 a 17:00 y de 20:30 a 00:00
Teléfono	954105174





• ALMANSA •

C/ Zaragoza, 48

T: 954 105 174



Giralda (Sevilla)

PRIMAVERA

EN ANDALUCÍA

VEN Y SIENTE

tu mejor tú

Andalucía
TE QUIERE

   andalucia.org



Andalucía se mueve con Europa

Restaurante

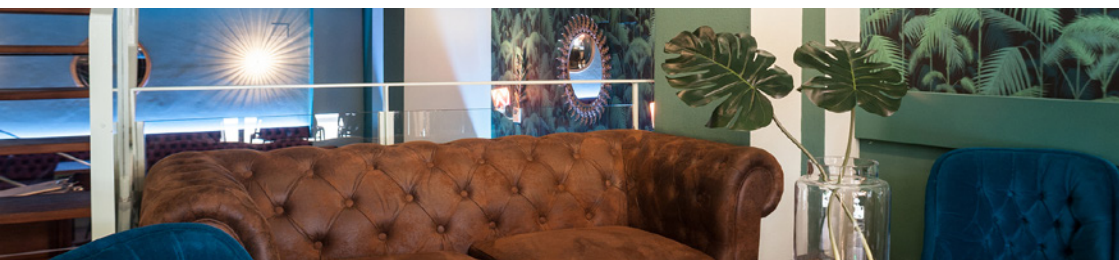
CLOROFILA

En un entorno seductor, a dos pasos de la Moneda y la Torre del Oro, junto al Guadalquivir, podemos encontrar 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 gastronómica se basa en una cocina de mercado y productos de temporada con un toque de autor de su reputado Chef.

Su carta se compone de platos refrescantes e innovadores, como el mini confit de pato con puré de albaricoque y gotas de teriyaki o la focaccia de escalivada, parmesano y taquitos de pluma ibérica.

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!

Nombre	Clorofila
Dirección	C/ Santander, 15
Horario	De martes a sábado de 13:00 a 02:00 y domingos de 13:00 a 19:00
Teléfono	667735989



Terraza

LA CASA DEL ESTANQUE

La Casa del Estanque nace como resultado de una nueva filosofía, la de converger en un único y maravilloso lugar todo aquello que tanto gusta de las noches de verano: una agradable cena en un entorno inigualable rodeado del mejor ambiente, poder disfrutar de los mejores platos, vinos y postres bajo el cielo de Sevilla.

Y si por algo se diferencia este agradable espacio es por su terraza, donde podemos continuar la noche con música de todas las épocas. Su aforo apto para más de 400 personas lo convierten en un enclave ideal para la celebración de eventos de toda índole en un lugar único en el centro de Sevilla.

Pero La Casa del Estanque no es sólo un bonito espacio, en él podemos encontrar una gran variedad de platos con inspiración de muchos rincones del mundo, y siempre con un toque especial. Recientemente han incorporado una brasa de carbón para pescados y carnes que harán despertar los sentidos de todos los comensales.

Nombre	La Casa del Estanque
Dirección	Paseo de las Delicias, s/n
Horario	De lunes a sábado de 21:00 a 04:00
Teléfono	602464049





PASEO DE
LAS DELICIAS, S/N.
SEVILLA

T: 602 464 049

reservas@lacasadeestanque.com



Bar Restaurante

PLATO PLATÓ

Al frente de Plato Plató dos jóvenes chefs unen sus estilos totalmente diferentes para dar lugar a una sola carta verdaderamente variopinta. La elaboración es transparente, no sólo por su cocina a la vista sino también porque graban cada una de las recetas para colgarlas en Internet. Al fin y al cabo, el local merece convertirse en plató. Los salones presentan una decoración moderna y esmerada -ese sofá chester o el arte urbano en la pared-, contrastando con el barrio tradicional en el que se enclava.

En la cocina de Plato Plató tiran de productos de temporada para elaborar una carta en la que la cocina japonesa tiene un lugar destacado. Llevan tres años trabajando en los que cada día siguen descubriendo nuevas sorpresas tanto en sus platos como en su carta de vinos. En sus fogones se combinan sabores de oriente y cocina mediterránea con ingredientes de ambas tierras. La tapa estrella: las alitas de pollo deshuesadas con mayonesa de ajo tostado.

Nombre	Plato Plató
Dirección	Av. Felipe II esquina con Progreso
Horario	De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	955384450



Pasta Garofalo



PLATO PLATÓ

Avenida Felipe II esquina con Calle Progreso

T: 955 384 450

www.platoplato.es





ACEITE 1881

La historia del Aceite 1881 es la de un pueblo, el de Osuna, que mimar, cuida, venera y protege sus olivos como símbolos supremos de su cultura milenaria.

La historia del Aceite 1881 es una historia de dedicación y superación por defender el mejor patrimonio posible: el que regala la naturaleza.

El orgullo y respeto a la tradición y el ansia por innovar y mejorar siempre. La calidad como resultado del esfuerzo diario. La excelencia es la recompensa.

Un aceite de Oliva Virgen Extra que no sólo riega tus recetas de sabor, sino también de cariño y de historia.

El oro líquido que hermana a este municipio de la campiña sevillana y le abre las puertas al mundo.



Carretera Lantejuela, 1. 41640 Osuna, Sevilla
Tlf. +34 95 481 09 50 - Fax +34 95 582 06 21
E-mail: 1881@1881.es - www.1881.es

NATURALMENTE NOBLE

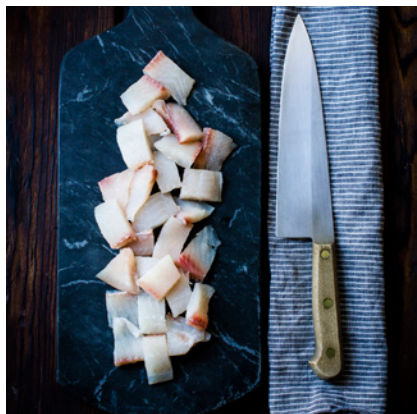


Tapas Bar

PERRO VIEJO

El diseño cálido y acogedor de cada detalle, sus espacios alegres a lo largo de tres plantas y una agradable terraza hacen de Perro Viejo un lugar verdaderamente único. Hablamos de platos duralex ámbar, una chimenea en pleno salón... toques retro que casan perfectamente con la modernidad que respira el conjunto. Y todo reforzado por tapas con alma andaluza que seducen al paladar.

En la carta destacan las sardinas marinadas con portobello, dashi y crujiente de parmesano, que se descubre en la misma mesa levantando la campana que guarda una nube de ahumado. Otras propuestas muy interesantes son el pollo yakitori con trigo bulgur salteado y salsa de aji o el pulpo con migas, huevo ecológico y caldo ibérico. Para coronar la comida, unas torrijas de brioche con una bola de helado y tiramisú puede ser un final espectacular. Y si se nos hace tarde, tendremos la oportunidad de acercarnos a “Perro Chikō”, junto a las Setas de la Encarnación, un local para desayunos, brunch y copas en la misma línea estética de Perro Viejo.



Nombre	Perro Viejo
Dirección	C/ Arguijo, 3
Horario	De 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:30
Teléfono	955440030





PERRO VIEJO

TAPAS BAR

BAR DE TAPAS EN PLENO CENTRO DE SEVILLA. TODO SURGE EN UNA TÍPICA CASA SEVILLANA EN LA QUE CONFLUYE LO ANTIGUO Y LO MODERNO DE LA CIUDAD, TANTO EN EL DISEÑO COMO LA GASTRONOMÍA.

C/ARGUIJO, 3



PERROCHIKÖ

BREAKFAST - COPAS - FRESH FOOD

OPEN ALL DAY. DESAYUNOS BRUNCH, FRESH FOOD. LA ANTESALA A MERIENDAS, COPAS, COKTELERIA Y MÚSICA. RISAS Y BUEN AMBIENTE FRENTE A LAS SETAS DEL CENTRO DE SEVILLA.

PLAZA DE LA ENCARNACIÓN, 8



BAR ANTOJITO

AMBIENTE DESENFADADO E INFORMAL, DONDE SENTIRTE COMO EN CASA. ABIERTO DESDE LAS 8:30 DE LA MAÑANA. SE SIRVEN DESAYUNOS ALMUERZOS Y CENAS, COCINA MEDITARRRANEA Y FRESCA.

C/CALATRAVA, 44



Nikkei bar

LUGAR CON PERSONALIDAD PROPIA, COCINA ABIERTA AL PUBLICO CON LA QUE DISFRUTAR DEL SHOW DESDE LA BARRA. MEZCLA DE LA TRADICIÓN PERUANA CON LA DELICADA COMIDA JAPONESA

C/CALATRAVA, 34

Equipo
MpuntoR

RESERVAS: 955440030
WWW.EQUIPOMPUNTOR.COM

#TUHOGARFUERADECASA

Restaurante

NAZCA

La cocina fusión peruano-japonesa ha experimentado en los últimos años un crecimiento excepcional. Desde 2013, Sevilla cuenta con un restaurante de referencia donde encontrar una cocina nikkei excelente: Nazca. La combinación de sabores de su carta no decepcionan a nadie y su localización, en pleno centro de Sevilla, lo convierten en un acierto seguro.

En su menú podemos encontrar desde ceviches y ensaladas hasta carnes, pasando por makis y niguiris que no defraudarán. Si además nos apetece tomar un buen cóctel, la coctelería a base de pisco (aguardiente de uva peruano) será la elección perfecta. Y si nos gusta el dulce, el postre de Nazca es parada obligatoria, con maravillas como el sorbete tropical de maracuyá y mango con espuma de guanábana y piña confitada, su coulant de chocolate o el yogur 5 especies. La decoración del local y el exquisito trato al cliente de Nazca hacen aún más especial la experiencia.

Y si nos gustan las fusiones de comida asiática y sudamericana no podemos dejar de visitar Chifa, la propuesta del grupo Nazca en el que combinan a la perfección una base gastronómica peruana con influencias chinas y argentinas. Un restaurante que no podemos pasar por alto.

Nombre	Nazca
Dirección	C/ Baños, 32
Horario	Lunes, jueves, viernes, sábados y domingos de 13:00 a 16:30 y miércoles de 20:00 a 00:00
Teléfono	955226728



CHIFA

by NAZCA



NAZCA

TAPAS PERÚ - JAPÓN



Restaurante

IGNACIO VIDAL

Ubicado en el acogedor barrio de El Porvenir, Ignacio Vidal se ha ganado un merecido prestigio entre los sevillanos amantes de la buena mesa. Un restaurante donde puedes degustar fantásticas tapas maridadas con una extensa carta de vinos. Su propuesta gastronómica destaca por el uso de productos frescos de temporada de una calidad excepcional, y un toque especial de la casa que logra resaltar los sabores de cada ingrediente.

Su servicio destaca por ser profesional y dar un trato exquisito a todo aquel que quiera dejarse embelesar por sus platos, lo que añade un plus de calidad al que ya es un referente gastronómico de la ciudad.

No podemos irnos de Ignacio Vidal sin probar la tapa más recomendada por todos sus clientes: el delicioso carpaccio de gambas con virutas de foie.



Nombre	Ignacio Vidal
Dirección	C/ Progreso, 27
Horario	De 12:00 a 18:00 y de 20:00 a 01:00
Teléfono	954616496





IGNACIO VIDAL

C/ PROGRESO, 27. SEVILLA.

T: 954616496

Restaurante

ROCALA

Rocala es la nueva propuesta del Grupo La Raza, que con una novedosa filosofía, irrumpe en la hostelería sevillana con la experiencia de los más de 80 años de trayectoria empresarial del grupo. Fusión y sobremesa se aúnan en un mítico edificio de la Gran Plaza, reformado completamente y en el que destaca la confortabilidad de sus espacios.

Siguiendo las nuevas tendencias gastronómicas, Rocala ofrece una gastronomía de calidad en la que priman los productos frescos y de temporada, con platos vanguardistas elaborados con recetas tradicionales.

Rocala apuesta por traer a un público deseoso de compartir experiencias en torno a una mesa, donde la sobremesa adquiere un protagonismo especial con una amplia oferta de copas y cocktails y con música de un DJ en directo.

Nombre	Rocala
Dirección	Gran Plaza, 9
Horario	De 12:30 a 01:00
Teléfono	955261951 / 954232024



Manolo Manosalbas



Manolo Manosalbas



Manolo Manosalbas

FUSIÓN & SOBREMESA

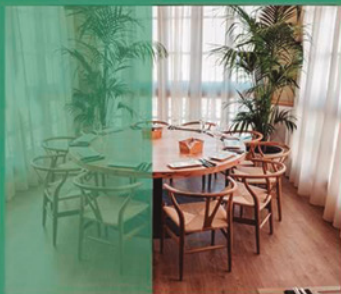
ROCALA

EST. 2016, Sevilla

"YA ESTÁ EN
SEVILLA PARA
REVOLUCIONAR
TUS SENTIDOS"

SABORES
QUE TE
SORPENDERÁN.

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



Bar & Gastro Gourmet Italiano

COME IN CASA

Come in Casa trae a Sevilla la cocina italiana auténtica, artesanal, sana y natural. Antonella d'Angelis, su dueña, mima cada plato y se empeña en controlar todo el proceso. Ella se encarga de la cocina y hace la pasta fresca, el pan y los postres, dejando claro a los comensales que el tiempo de cocción de cada pasta se respeta.

La intención es que el cliente coma sano disfrutando, por eso la bechamel está hecha con aceite de oliva y además de la salsa clásica ofrecen otras de verduras. Presentan nuevas combinaciones como los ñoquis de patata morada con calabacín y speck o de calabaza con champiñones. La receta de la pizza es única y tiene una fermentación de 24 horas. Y muchas de las recetas de los postres llevan la firma de su hermano Bruno D'Angelis, campeón del Mundial de las Artes Dulces 2016. Quien desee trasladar a casa esta cocina italiana tiene dos opciones: encargar platos y tartas para llevar o participar en los talleres que imparten como «Aprende italiano cocinando».



Nombre Come in Casa. Bar & Gastrogourmet Italiano

Dirección C/ Presidente Cárdenas, 10G

Horario De 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 23:30. Sábados y domingos de 13:00 a 23:30. Cierra los lunes

Teléfono 955925598





LA MEJOR,
POR SU CUNA.
Seis años de crianza.



 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre

El vino solo se disfruta con moderación

Bar

ALBEDRÍO

En Albedrío cada tapa y cada plato se elabora desde cero con mimo y con recetas que, aunque tienen un componente actual, rescatan la dieta mediterránea de siempre. El gusto por lo clásico está presente también en la tiendecita que hay adjunta a la sala, llamada 'Comasano', donde podemos 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 no solo a nivel gastronómico, sino también en la decoración del local, fresca y esmerada, una sensación que se extiende a su amplia terraza donde se puede disfrutar de las agradables noches de Sevilla en verano.

En Albedrío existe una amplia variedad de tapas y platos. La propuesta culinaria de este negocio de San Bernardo se renueva constantemente con nuevas recetas en las que los protagonistas son los productos de temporada. Entre ellos, el atún rojo, que se convierte en primavera y verano en uno de los productos estrella de Albedrío.

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



albedrio

APETITO & ANTOJO

www.albedriobar.es



Café - Bar

LAS TERESAS

El establecimiento, fundado en 1870, fue en su origen una tienda de ultramarinos y despacho de vinos. La convivencia de ultramarinos y el despacho de vinos/Bar, se mantiene hasta principios de los 70's que se convierte 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 famoso por su excelente jamón ibérico de bellota, el queso de oveja y los embutidos ibéricos, así como por sus conocidas espinacas con garbanzos y bacalao con tomate. Su selección de tapas abarca gran parte de la gastronomía andaluza: desde aliños, pescados fritos, guisos y salazones, hasta gazpachos y sangrías. En sus paredes y a través de las fotos paseamos por la historia cultural de la Sevilla contemporánea, Semana Santa y Feria de Abril.

Sin duda, una magnífica opción para tapear en pleno centro de Sevilla. Las Teresas es uno de esos bares con encanto que nunca pasan de moda.

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





LAS TERESAS

Casa fundada en 1870

Desde esa fecha,
especialistas en jamón ibérico
de bellota y quesos de Castilla
Cocina Casera,
carnes ibéricas y pescado frito

Calle Santa Teresa, 2
Barrio de Santa Cruz
954 213 069



Restaurante

LOS RINCONES DEL MARQUÉS

A unos pasos del histórico barrio de Santa Cruz, junto al centro neurálgico de la ciudad de Sevilla, se levanta el Palacio de Villapanés, una joya que brilla en todo su esplendor conservando su legado barroco y mudéjar. Este es el espectacular escenario que alberga el restaurante Los Rincones del Marqués, una propuesta digna de los paladares más exigentes.

El secreto, un estilo basado en un producto de calidad y en la denominada cocina de mercado, donde los alimentos de temporada de la gastronomía mediterránea juegan un papel esencial con sabor andaluz. Su carta, con una amplia variedad de pescados y carnes, da como resultado platos exquisitos. Proveedores cercanos y productos locales garantizan el mejor sabor en todos los platos. Todo ello regado por una sugerente selección de vinos, fruto de la búsqueda constante de los mejores caldos. Sin duda, un sitio más que recomendable.



Nombre Los Rincones del Marqués

Dirección C/ Santiago, 31

Horario De 13:00 a 23:00

Teléfono 954592063





LOS RINCONES DEL
MARQUÉS

www.losrinconesdelmarques.com



Restaurante

LA BRUNILDA

En pleno centro de Sevilla, en una de esas calles con encanto del barrio del Arenal, se encuentra La Brunilda Tapas. Un sitio acogedor, de techos altos y con una comida especial que mezcla a la perfección la exigente selección de materias primas con la cuidada elaboración de cada uno de sus platos. Los maridajes son espectaculares y la combinación de sabores inolvidables. Por muchos motivos, La Brunilda Tapas es un sitio especial y diferente que nadie debería dejar de visitar.

No podemos irnos de este restaurante sin probar el magnífico risotto de Idiazábal y setas o la hamburguesa de ternera, emulsión de soja y chips de yuca.

Definitivamente, su puerta azul de la entrada nos abre camino a una experiencia de sabores que seguro querrás repetir.

Nombre	La Brunilda
Dirección	C/ Galera, 5
Horario	De martes a sábado de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30. Domingos de 13:00 a 16:00
Teléfono	954220481



LA BRUNILDA

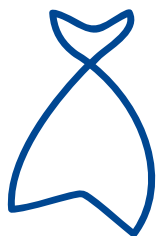
C/ Galera, 5

T: 954 220 481





contigo



BAREA
GRUPO

DESDE 1941

75
AÑOS
contigo



Oficinas centrales:
Polig. Ind. Carretera Amarilla
C/ Rafael Beca Mateos, 20
41007 Sevilla

Tlfn: 954 518 722
Fax: 954 670 211
recepcion@barea.com
www.barea.com



RESTAURANTE LA RAZA
Gastronomía tradicional en
el Parque de María Luisa.
Avda. Isabel la Católica, 2



LA HOSTERÍA DEL PRADO
Gastronomía típica de la
provincia de Sevilla.
Plaza de San Sebastián, 1



LOS CORRALES
Gastrobar con tapas típicas
sevillanas. C/ Álvarez Quintero, 9
(junto a la Plaza del Salvador)



ENTRECÁRCELES
Centenaria abacería sevillana.
C/ Entrecárceles, 1
(junto a Plaza del Salvador)



www.grupolaraza.com
reservas@grupolaraza.com
T: 954 232 024



Restaurante

TATA PILA

Tata Pila es un bistró andaluz con un interiorismo imponente y cartas sofisticadas. Aquí los clásicos del bistró francés se enriquecen con una base y producto 100 % andaluz.

Carta de vinos españoles con presencia de vinos andaluces y una cuidada selección de cavas y champagnes franceses. No olvides pedir la carta de cócteles, ¡una opción para acompañar las comidas y sobremesas!

Su diseño interior rememora a un bistró francés en donde el espacio genera tal potencial que habla por sí solo. Un estudio de equilibrio entre la gastronomía y el diseño de los espacios. Cocina altamente creativa pero fundamentada en la tradición y realizada siempre con productos de gran calidad, como la cassoulet de mejillones con tomates cherry, perejil y Martini blanco o el solomillo de buey con salsa Perigueux y puré Aligot.

¡Si no quieres perderte la zona más “instagrammer” del local, no dejes de pasar por los baños! Su terraza se presenta como una gran opción para estos días de verano.

Nombre	Tata Pila
Dirección	C/ Julio César, 14
Horario	De 13:30 a 00:00. Cierra los domingos noche y lunes
Teléfono	954564032





COMIDAS Y VINOS

TATA PILA

JULIO CÉSAR 14 - SEVILLA

BISTRO ANDALUZ

www.tatapila.es • 954 87 08 62

Restaurante

PUERTA CALETA

Puerta Caleta es un punto de encuentro gastronómico en el corazón de Nervión. Un lugar peculiar con detalles que combinan actualidad y tradición, donde probar la cocina andaluza con sabor original. En Puerta Caleta encontrarás un espacio acogedor, único en la ciudad, con diferentes ambientes adaptados a cada ocasión: la zona de tapas, con una singular barra y mesas altas; la terraza, para desconectar al aire libre; el restaurante, donde experimentar la buena mesa, o el comedor privado, para saborear la mayor exclusividad.

La carta de Puerta Caleta cuenta con una selección de más de 50 platos con estilo propio, preparados para ofrecer una experiencia culinaria que os hará disfrutar con todos los sentidos: canelón de aguacate, risotto de arroz negro con choquitos, crepinetas de salmón rellenas de marisco, lomo de bacalao al ajo y langostinos, hamburguesita de novillo y cola de toro, chuletillas de cordero lechal con puré trufado, o unos postres tan espectaculares como el tocino de cielo con mousse de yogurt o el dulce de queso y mandarina con mimético de canela.

¿La filosofía de Puerta Caleta? Los mejores sabores se descubren cuando te atreves a probar lo original.

Nombre	Puerta Caleta
Dirección	C/ Camilo José Cela, 2
Horario	De 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	954641078



Puerta CALETA

SABOR
ORIGINAL



Camilo José Cela 2 VIAPOL



954 641 078



Restaurante

VICTORIA 8

Desde hace siete años, la calle Victoria, en Triana, cuenta con uno de los establecimientos más acogedores de toda la ciudad. Sin demasiados artificios, apostando por la naturalidad, la tradición sevillana y los productos andaluces, Victoria 8 ofrece a sus clientes un cálido lugar donde degustar una deliciosa cocina casera en la que se introduce, de cuando en cuando, un toque de innovación.

Platos como las empanadillas de perdiz o la cola de toro se han convertido en unos clásicos que no faltan en la comanda. Aunque a raíz de ahí las posibilidades son amplias, desde unas gambas al ajillo con aguacate, hasta un corderito lechal, un cochinito al horno o un crepe relleno de bogavante y bonito.

Aún así, si es la primera vez que se visita esta casa lo ideal es dejarse recomendar y relajarse en un ambiente sencillo donde lo natural es sentirse cómodo desde primera hora.

Nombre	Victoria 8
Dirección	C/ Victoria, 8
Horario	De 13:00 a 01:00
Teléfono	954343230



Restaurante & Tapas
VICTORIA 8



954 343 230 | 661 677 061
C/. VICTORIA, 8 (PAGÉS DEL CORRO) | TRIANA | SEVILLA

Taco Bar

LAMASACRE

Lamasacre es una cantina donde lo mismo puedes tomar un taco o un margarita, que escuchar buena música en directo, reírte con los amigos en el karaoke o dejar que te lean el futuro en las cartas. En este rincón de la calle Betis todo es posible, entre pinturas de Frida Kahlo, gorros de mariachi y máscaras de luchadores que dan un toque colorido a la noche. La visión constante de La Maestranza tras el río contrasta con el ambiente de cabaret de este bar.

Y al tequila, el mezcal y demás bebidas, se suma la cocina: toda mexicana, colombiana y casera. En verano dan paso a bocados más frescos, como el guacamole con nachos o las tostadas de ceviche o de camarones, aunque los tacos no desaparecerán del todo, ni, por supuesto, los nachos artesanales. Los fines de semana cuentan con un coctelero profesional que preparará los mejores combinados con frutas y zumos naturales y que se convierte en protagonista indiscutible de las calurosas tardes de verano.

Nombre	Lamasacre
Dirección	C/ Betis, 29
Horario	Martes y miércoles de 19:00 a cierre. De jueves a domingo de 12:00 a cierre
Teléfono	629431442





LAMASACRE



Alta Taberna y Cocedero

SEA MARKET

Sea Market no es una marisquería al uso, sino un referente en la Buhaira de Sevilla. Basa su éxito en la calidad del producto y del equipo de cocina, con Álvaro Olmedo a la cabeza y el sushiman Juanjo López derrochando creatividad con sus recetas japo-fusión. Su punto fuerte es el cocedero, sustentado sobre tres pilares importantes: la alta cocina creativa, la cocina de mercado y la cocina japonesa.

En Sea Market el cliente encuentra alta cocina a una relación calidad precio excepcional, y completa su estupenda carta de tapas elaboradas con productos del mar con la de arroces. Destacan sus tapas con atún de almadrabra, pescaíto frito, marisco y una ostrería recientemente abierta. Ahora, con su take away existe la posibilidad de disfrutar de marisco, pescaíto frito y sushi en casa.

Un punto de encuentro en una zona estratégica de la ciudad de Sevilla y a partir de junio también en Atlanterra Playa (Zahara de los Atunes).

Nombre	Sea Market Marisquería Moderna
Dirección	Av. Eduardo Dato, 23
Horario	De 13:00 a 00:00
Teléfono	954105684



SEA

MARKET

MARISQUERÍA MODERNA

seamarket.es



Restaurante

SAL GORDA

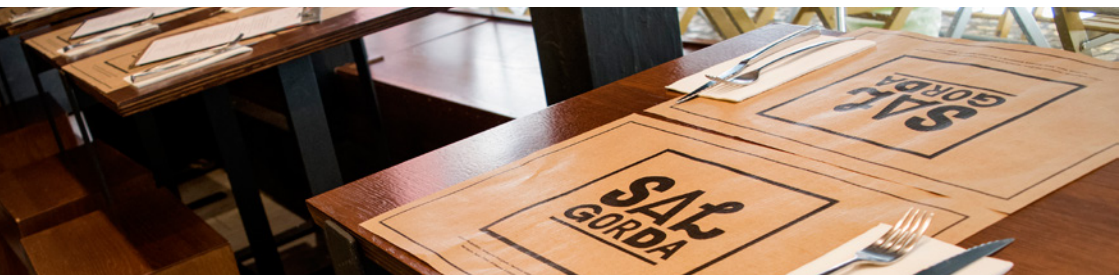
En pleno centro de Sevilla encontramos este pequeño rincón con un encanto especial.

Con un amplio surtido de tapas de autor, vinos y cervezas de gran calidad, Sal Gorda se ha convertido en poco tiempo en un *must* gastronómico de la capital hispalense.

Sin duda, este lugar ha aportado a la zona centro un aire nuevo en el que degustar unos platos que llevarán a todos tus sentidos a experimentar nuevas sensaciones.

Si por algo destaca Sal Gorda es por su variedad de tapas fuera de carta en la que el chef da lo mejor de sí en cada plato, permitiendo a sus comensales deleitarse con nuevos sabores y texturas cada poco tiempo. Hay que probar el Ajoblanco con garrapiñá de sésamo y mojama y el foie con queso de cabra. ¡Un placer para todos los sentidos!

Nombre	Sal Gorda
Dirección	C/ Alcaicería de la Loza, 23
Horario	De 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	955385972



SAL GORDA

C/ Alcaicería de la Loza, 23

955 38 59 72

Tapas, Wines & Craft Beers

SAL
GORDA

RECOMENDAMOS

- SEÑOR TARTAR DE PETINJO - 5€
- ALITES DE PULO con salsa - 3,5€
- PAJALA A LA BRASA con ^{agua-beer} y FRIJOS - 4,5€
- TARTAR DE ATUN con CALABACIN - 3,5€
- SAMPURRO DE AGUACATE - 3,4€
- POSTO DE PULOS Y LANGOSTINOS - 4,5€
- TARTAR DE ATUN 4,2€

Selección de VINOS y EMPLUMADOS

 Xiberras

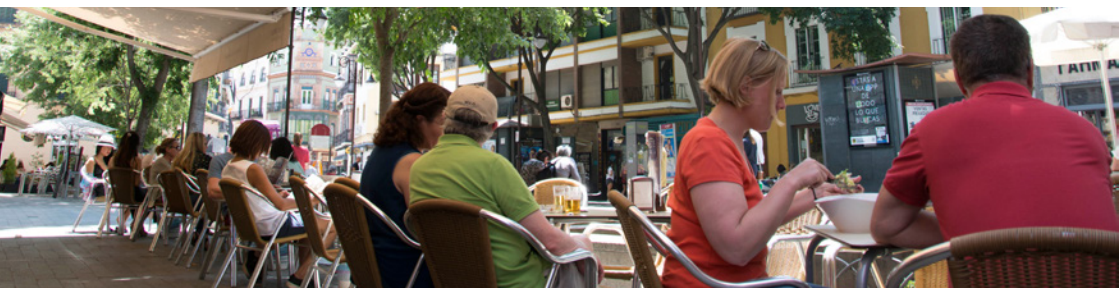
Restaurante

TABERNA ALAMBIQUE

Hace apenas tres meses que la Taberna Alambique ha abierto sus puertas en La Alfalfa. Este establecimiento que evoca a lo rústico en su decoración arrastra la experiencia y calidad de cuatro bares hermanos que se reparten entre Mairena del Aljarafe, Dos Hermanas y el Cerro del Águila. En el Aljarafe nació la primera, y de esta comparte el mismo nombre y las mismas sugerencias culinarias la taberna que traemos a estas páginas.

Así, los que se acerquen a la Alfalfa podrán degustar el rollito de solomillo con foie, setas y salsa carbonara o el bacalao en costra de almendra acompañado de gulas y espárragos trigueros, ya convertidos en clásicos. Las tapas, elaboradas y con un punto tradicional, son hechas al momento en la cocina pero con la organización precisa para que lleguen veloces a las mesas, otro aspecto fuerte del local. Para el resto del día, la taberna ofrece un desayuno muy amplio y variedad en copas y cafés para el resto del día.

Nombre	Taberna Alambique
Dirección	Plaza de la Alfalfa, 5
Horario	De 08:00 a 00:00. Cocina de 12:00 a 00:00
Teléfono	647250060





Taberna Alambique

Plaza de la Alfalfa, 5

•
Avda. del Jardinillo, bloque 29 Mairena del Aljarafe

•
Gabriel Miró, 1 Dos Hermanas



Taberna Alquitara
Pza. Jagüey Grande, local 5

•
Taberna Almazara
C/ Afán de Ribera, 177

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 del recetario andaluz con técnicas de hoy en día. Una actualización del pasado que se puede comprobar en sus cerca de 50 tapas.

Las propuestas centradas en ingredientes de temporada aseguran al comensal un producto fresco y de calidad. De cara al verano tienen una carta repleta de ibéricos y pescado (bacalao, atún, rollitos de gambones con calabacín...). Una interesante relación gastronómica para elegir en la carta que se complementa con más de 30 tipos de vinos.

El Pimentón cuenta en su carta con una gran variedad de platos que fuera de carta se van renovando constantemente en este negocio, y se suman a la especialidad de la casa: la carne ibérica. Para la temporada estival, la recomendación de la casa es el salmorejo, el lomo de salmón con salsa de mostaza y miel, el tataki de atún rojo de almadraba. Y, como no, con el bacalao al horno, plato estrella desde que El Pimentón abrió sus puertas.

Nombre	El Pimentón
Dirección	C/ García de Vinuesa, 29
Horario	De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	954564032



les Pimentón



Café Pimentón Tapas

García de Vinuesa, 29

www.cafepimentontapas.com

Restaurante

DMERCAO

DMERCAO es un restaurante ubicado en una antigua casa sevillana totalmente reformada para mantener la esencia hispalense. Esto hace que el deleite al visitar este lugar comience admirando el típico patio andaluz en el que encontraremos azulejos del Quijote de la Exposición del 29 combinados con suelos hidráulicos y una decoración minimalista que hace resaltar la belleza de lo antiguo.

Así como dejan claro en su decoración, en DMERCAO apuestan por la fusión de una cocina tradicional con influencias japonesas.

Si paseamos por el barrio San Lorenzo, no podemos dejar de deleitarnos con el tartar de pez mantequilla con aderezo de miso, las huevas de masago y aguacate o los tacos de atún marinados sobre algas hijikis y esferas de ume boshi.

Nombre	DMERCAO
Dirección	C/ Conde de Barajas, 23
Horario	De martes a sábado de 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:00 y domingos de 13:30 a 16:30
Teléfono	954389125





• **D M E R C A O** •

C/ Conde de Barajas, 23

T: 954 389 125

Restaurante

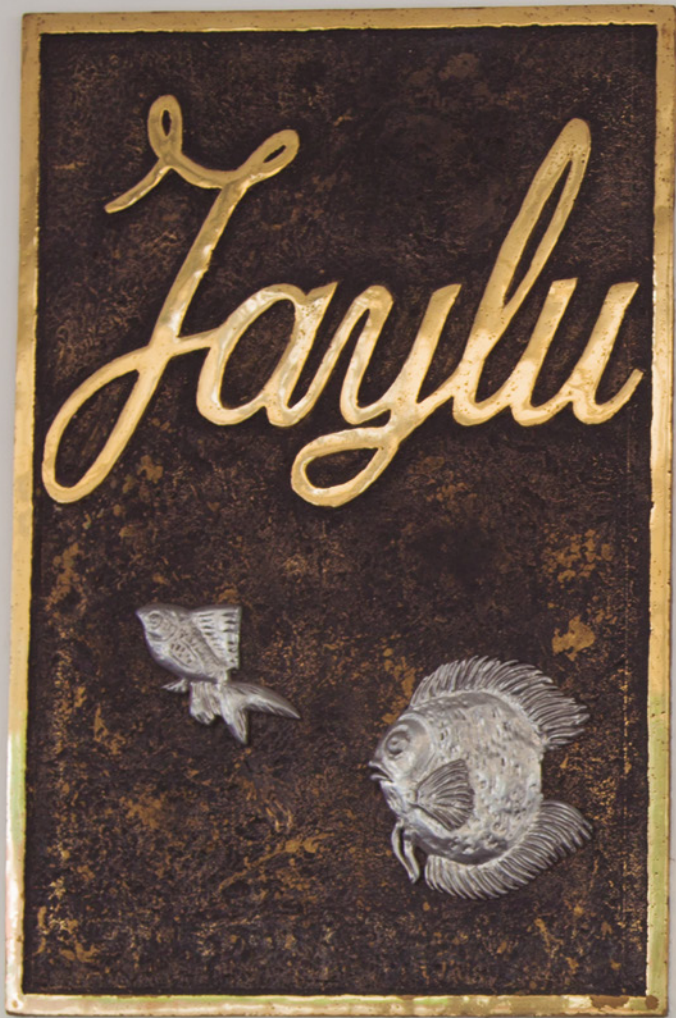
JAYLU

Cuando hablamos de Jaylu, hablamos de años de perfección y tradición en los fogones (concretamente desde 1967), pero también lo hacemos de un espíritu en continua renovación, cuidando hasta el más mínimo detalle de su carta y combinando los mejores productos con las aportaciones más actuales del mundo de la gastronomía. Los productos llegan principalmente de los barcos y trasmalleros de la costa de Huelva. De esta forma, la oferta culinaria de la casa es siempre variada y de calidad.

Los mejores mariscos y pescados son cocinados con el máximo respeto al producto. Podemos decir que el mar es el reflejo protagonista de Jaylu, donde cada plato es elaborado desde la tradición a la modernidad. Situado en el barrio de Triana, este pequeño restaurante es una apuesta segura para cualquier almuerzo o cena. Aquí encontraremos esa cocina de producto que jamás decepciona.

Nombre	Jaylu
Dirección	C/ López de Gomara, 19
Horario	De 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 23:30
Teléfono	954339476





López de Gomara, 19.

T: 954 339 476



Bar Restaurante

LONJA DE FERIA

Comida japonesa o mexicana, arroces y guisos tradicionales, verduras, croquetas, ostras... todo eso y más se puede encontrar en Mercado de Feria, un conjunto de puestos gastronómicos en los que disfrutar de tapas y tradición.

Sin duda la variedad de arroces es una de las apuestas más interesantes, además de los guisos tradicionales. Recomendamos degustar el arroz con boletus, la paella o el guiso por excelencia de la cuaresma sevillana: las espinacas con garbanzos. Tampoco podemos dejar de probar las delicias del chef Wan Xiao Ho (magnífica su tempura de pato), la variedad que encontramos en la Croquetería, saborear México en el puesto de Tex-Mex, o por qué no, darnos un capricho en la Ostrería.

Un mercado tradicional que invita a pasar un rato agradable entre amigos, con un conjunto de puestos donde el buen comer, la cocina de contrastes y el mejor ambiente están asegurados.

Nombre	Lonja de Feria
Dirección	Plaza Calderón de la Barca, s/n
Horario	De 11:30 a 17:30
Teléfono	633548347



MERCADO GASTRONÓMICO
WWW.LONJADEFERIA.COM



PAELLAS - SUSHI - TEMPURAS - CEVICHEs - TEX-MEX
MARISCOS - CROQUETAS - ENSALADAS - GUIOS



DESCUBRE UN MERCADO GASTRONÓMICO CON TRADICIÓN
REALIZADO EN 1719 Y CON UNA TERRAZA MUDEJAR DEL S.XIII

PZA. CALDERÓN DE LA BARCA S/N.
MERCADO DE ABASTOS DE CALLE FERIA (ZONA PESCADERIA) SEVILLA

CRUZCAMPO

Cruzcampo ha hecho una declaración de intenciones y ha dado un paso más en su apuesta por la calidad lanzando **Cruzcampo Cruzial**, una cerveza especial elaborada con lúpulo perle 100% seleccionado. Este lúpulo noble de origen alemán aporta una excelente calidad de aroma que intensifica la experiencia cervecera.

La receta está inspirada en la centenaria receta de 1904 de los maestros cerveceros de Cruzcampo. La materia prima y el proceso de elaboración son aspectos que confieren identidad y carácter a esta nueva **cerveza refrescante, equilibrada y con elegantes matices de sabor**. También destaca su color dorado con reflejos amarillos, su mesurada espuma y la cadencia de sus ligeras burbujas, que invitan a disfrutarla también con la vista y el olfato, para hacerlo después con el paladar.



Los consumidores son cada vez más proactivos a la hora de descubrir y disfrutar nuevas cervezas de calidad, se interesan por conocer los ingredientes y los procesos de elaboración, buscando siempre estimular sus sentidos a través de experiencias más completas. Y Cruzcampo se ha brindado a ellos elaborando esta nueva cerveza con más intensidad en sabor, aroma y cuerpo con la refrescabilidad única de Cruzcampo.

Cruzcampo Cruzial aúna los valores de **tradición e innovación** a través de selectas materias primas y los procesos de elaboración más cuidados, entendiendo la cerveza como un producto que puede evolucionar sin perder su identidad propia, ideal para el disfrute diario.

UNA

PEQUEÑA

DIFERENCIA
• PUEDE •

SER

CRUZIAL



El Rinconcillo (Sevilla)

PRIMAVERA

EN ANDALUCÍA

VEN Y SIENTE

tu mejor tú

