

REVISTA GASTRONÓMICA DE SEVILLA

# GURMÉ

Nº3. INVIERNO 2016

PVP 3€

Mano a mano entre

## Leo Ramos y Miguel Palomo

- Psicólogos de barra

- Fogones con acento

- Comerse las palabras

- Los secretos de...

ABC





— Parque Natural Sierra Norte —

# CorSevilla

Jamones, quesos y embutidos

*La Navidad sabe mejor  
de la mano de CorSevilla*



## Sumario



|                      |    |                     |     |
|----------------------|----|---------------------|-----|
| Entrevista           | 04 | Psicólogos de barra | 64  |
| Los Secretos de...   | 18 | Dulce tentación     | 78  |
| Directorio           | 30 | Fogones con acento  | 90  |
| Comerse las palabras | 48 | Humor Gurmé         | 104 |
|                      |    | GURMÉ al día        | 105 |

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

Contenido, diseño y maquetación:  
Agencia Inn

Con el patrocinio de:



**Cruzcampo**

**tú & makro**



# Leo Ramos y Miguel Palomo

## DeÓ y Alhucemas

“No hay nada como los productos de temporada



Miguel Palomo y Leo Ramos en la cocina de Alhucemas

**Apenas se conocían antes de este encuentro, salvo las veces que han coincidido en la misma pescadería de Castilleja de la Cuesta a la que acuden buscando los mejores productos del mar. Nada más verse, sin embargo, no pueden dejar de hablar. Miguel cuenta a Leo cómo una vez compró un bogavante de cinco kilos en Alhucemas, el islote marroquí donde nació. Es un amante del pescado fresco y se ha ganado fama nacional por su manera de freírlo, mientras que Leo ha roto moldes con una cocina auténtica que apuesta por los sabores tradicionales y emplea diversos puntos de cocción para elaborar los productos de toda la vida.**

Isabel Aguilar

**A priori nada tienen que ver el uno con el otro pero a los pocos minutos de iniciar esta conversación coinciden en muchas cuestiones, como que al cliente no se le puede engañar y que los mejores alimentos son los que marca la temporada. Mientras dialogan Miguel enseña a Leo el secreto de su afamado pescado frito: enharinar con cuidado y ponerlos en la freidora uno a uno...**

**Ya que estamos en Alhucemas, empecemos hablando del pescado...**

Miguel Palomo: Crecí muy unido a la pesca en Alhucemas y el olor del pescado vivo al que tienes que quitar el anzuelo no se te olvida nunca. El pescadero de Castilleja lo sabe y a veces me dice que huele unos boquerones, porque da por hecho que reconoceré su frescura y no podré resistirme a comprarlos. Además de los típicos boquerones, puntillitas o salmonetes también me gusta ofrecer taquitos sin espinas de pescados más grandes como el mero, la urta o el rape.

Leo Ramos: Yo siempre lo pongo fuera de carta porque el pescado está sujeto al mercado y si no tienes que recurrir al congelado... Voy a comprar cada día y me llevo el que me gusta. Eso sí, yo los fritos los trabajo poco, prefiero manejar distintos puntos de cocción y de envasados al vacío. Las técnicas de cocción son muy importantes porque sacamos sabores y texturas desconocidas. Un ejemplo son nuestro pulpo, los huevos de choco o el mormo de atún con aceite de jamón que suelo tener.

**¿Si tuvieran que elegir un pescado con cuál se quedarían?**

M.P.: Con el salmonete. Es uno de los que tiene más olor y sabor. A mí me encanta y muchas veces lo almuerzo y lo cenó en el mismo día.

L.R.: Yo me quedo con el chipirón de potera.

M.P.: Con los calamares de potera ocurre que hay muy pocos porque llegan en una época concreta del año y luego se van. Yo conozco la pesca y lo sé bien, lo que pasa es que es muy bonito decir que es de potera. Si tienen arena dentro es que son de arrastre.

**¿Es habitual esa falta de sinceridad hacia los clientes en la hostelería?**

L.R.: La idiosincrasia de Sevilla nos lleva a salir mucho y, por tanto, a que haya una gran oferta hostelera y que los precios medios de los establecimientos no sean elevados. Dentro de esa competencia feroz que vive la hostelería hay muchos fuegos artificiales, mucho color y muchas salsas pero productos

muy cortitos. Eso de que casi todos los bares de Sevilla tengan carne de buey no es cierto. En Sevilla casi no se puede encontrar buey y el que lo tiene lo vende caro porque es un producto costoso. Una tapa de chipirón fresco a la plancha por cuatro euros es casi imposible. Suele ser congelado y de la Patagonia...

M.P. En el Puerto de Alhucemas vi una vez a un chaval que vendía unos chipirones increíbles. Llegué a casa y me los tomé para desayunar sin hacerle prácticamente nada. Me apasiona el pescado fresco de calidad.

*¿La competencia es buena en hostelería?*

L.R.: Hay muchos bares, demasiados, y creo que la competencia es buena si es legal. Yo tengo a todos mis trabajadores dados de alta en la Seguridad Social y el que no los tiene asegurados no compite legalmente con establecimientos como el mío, al igual que el que tiene licencia de terraza y paga sus impuestos tiene desventaja sobre el que no lo hace.

M.P.: A veces la gente piensa que puede ser caro pedir buen pescado pero aquí sabes lo que te estás comiendo y en algunos sitios no lo sabes. Nadie da duros a cuatro pesetas y el precio se olvida pero la calidad no.

*¿Hay más conocimiento de gastronomía ahora que hace unos años?*

L.R.: La gente tiene más criterio del que cree el hostelero. Al final cada restaurante se va quedando con su público. Creo que la gente no aprende sobre gastronomía viendo programas de cocina, sino sabiendo cuáles son los productos de cada temporada. Mi madre sabe más de cocina que muchos de los que se creen que saben, porque ella con su huerto conoce el auténtico sabor y los tiempos de cada producto.

*¿Qué beneficios tiene apostar por productos de temporada?*

L.R. No hay nada como los productos de temporada. Si comes tomates todo el año no

habrá novedad cuando llegue el verano, les quitas valor a las cosas, ilusión. El producto cuando mejor está es en su momento y eso es lo mejor que puedes ofrecer a tus clientes, más incluso que los alimentos ecológicos, que si después de quedan en cámaras frigoríficas varios días se convierten en productos vulgares.

*Miguel, ¿nunca se ha planteado montar un Alhucemas en Sevilla?*

M.P.: Si fuera más joven tal vez me lo habría planteado. Tengo a mi gente aquí y vivo arriba, lo que me permite vigilar constantemente el negocio. En Sevilla eso sería impensable. Mi hijo, que trabaja aquí y heredará el negocio, tampoco se lo plantea. Además, los clientes que me conocen no dudan en llegar hasta aquí e incluso han venido algunos desde otros puntos de España sólo para probar mi comida. El que viniera Ferran Adriá y hablara bien de Alhucemas fue un punto de inflexión para el restaurante.

*¿Qué piensan de la tapa?*

L.R.: La tapa, al fin y al cabo, es como un menú degustación que te permite probar varias cosas. A mí me encanta la filosofía de la barra que va más allá de tomarte una tapa rápida, sino en la que se pueda comer tranquilamente.

M.P.: A mí me gustan más las mesas para sentarme.

*¿Qué vinos les gusta tener?*

M.P.: Me gustan muchos los gallegos.

L.R. Yo creo que los de Jerez son únicos. En DeÓ los vinos son uno de nuestros reclamos, tenemos casi 30 referencias y me interesa mucho el público que quiere saber de vinos.



**/ Miguel Palomo**

*Ya se ha jubilado, o eso dice, porque cada día acude a su cita con la clientela que ansía su pescaíto frito, ese que descubrió Ferran Adriá y popularizó en apenas un suspiro con su buena crítica. Miguel Palomo trabajaba en concesionarios de vehículos hasta que se quedó en paro ya entrado en la cincuentena. Fue entonces cuando acudió a los recuerdos de su infancia y juventud en Alhucemas y rememoró el aroma del pescado recién capturado que aún le hacía estremecer. No lo dudó, y le dijo a su mujer (Teresa Ortiz, responsable de la cocina) que iban a abrir un restaurante centrado en el buen pescado. Era el año 1994. Hace tan solo un lustro abrió un nuevo comedor con un préstamo de la Junta de Andalucía que nunca llegó, pero no se arrepiente de la inversión porque sus clientes ahora tienen menos problemas para encontrar mesa los días más concurridos.*

**/ Leo Ramos**

*Se ha criado en el campo de Morón de la Frontera y siente un gran apego hacia los productos de la huerta y del campo que cultivaban sus padres. Realizó los estudios de Ingeniería Técnica Forestal y ha trabajado en varias empresas de logística y transporte, aunque su verdadera vocación profesional llegó de la mano de DeÓ. Su mujer y sus dos hijos viven en Murcia, comunidad a la que se desplaza cada semana para estar con ellos. 500 kilómetros separan sus dos grandes pasiones y mientras los recorre no deja de pensar en nuevas recetas y en cómo seguir fidelizando a un público que ya le ha mostrado su incondicionalidad. Tiene dos restaurantes, DeÓ Los Remedios, en Virgen del Valle, y DeÓ Centro, en Jesús del Gran Poder.*



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.

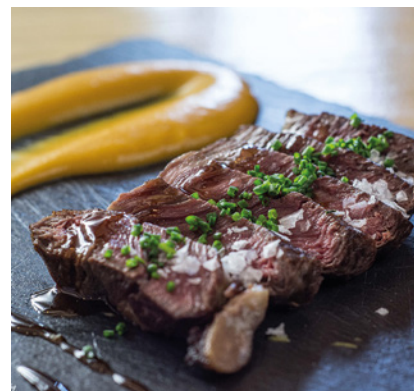
Londres, Nueva York o Punta Cana han sido sólo algunos de los destinos en los que Marco Antonio ha desarrollado su trayectoria profesional repleta de reconocimientos de la industria culinaria.

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

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



Pulpo con espuma de patata



Solomillo de retinto

artesolera  
TAPAS



Arte&amp;Solera



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.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | La Brunilda   |
| <b>Dirección</b> | C/ Galera, 5  |
| <b>Horario</b>   | De M a S de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30. Domingos de 13:00 a 16:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 954220481   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.labrunildatapas.com">www.labrunildatapas.com</a>    |



Confit de pato con crema de zanahoria especiada y pistachos



Pollo de corral con polenta y setas



Restaurante La Brunilda



Restaurante

# VICTORIA 8

Desde hace ocho años, la calle Victoria, en Triana, cuenta con uno de los establecimientos más acogedores de la ciudad. Apostando por la naturalidad, la tradición sevillana y los productos andaluces, Victoria 8 ofrece al comensal un cálido lugar donde degustar una deliciosa cocina casera en la que se introducen toques 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 cochinillo 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.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Victoria 8   |
| <b>Dirección</b> | C/ Victoria, 8   |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 01:00                                       |
| <b>Teléfono</b>  | 954343230  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.victoria8.es">www.victoria8.es</a> |

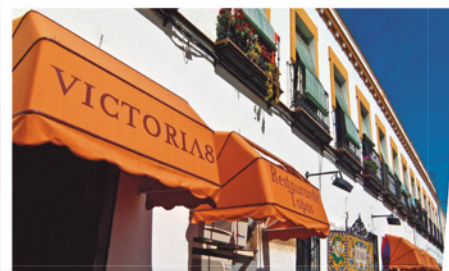


Ensaladilla de pulpo



Salmorejo de albahaca con tatakí de atún

# Restaurante & Tapas VICTORIA 8



Restaurante Victoria 8



Restaurante

# LOS PALILLOS

En la emblemática y acogedora Plaza de la Pescadería, en pleno centro de Sevilla, se encuentra este bar.

Los Palillos es un bar cuidado al detalle donde el trato al cliente prevalece en todos los sentidos.

Su propuesta gastronómica es clara y ha calado en el público sevillano. En su mesa se puede disfrutar de una cocina tradicional española con un pequeño giro que incorpora técnicas gastronómicas japonesas en algunos de sus platos.

Desde los fogones, David Fernández es el encargado de dirigir a un gran equipo dando prioridad al buen producto, las buenas artes de cocinar y las maneras en el servir.

En Los Palillos encontramos un Andalucía con "Toke", que no deja indiferente a nadie.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Los Palillos  |
| <b>Dirección</b> | C/ Huelva, Esq. Pl. de la Pescadería, 22                              |
| <b>Horario</b>   | De X a D de 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:00. Martes de 13:30 a 16:30 |
| <b>Teléfono</b>  | 663304807   |
| <b>Web</b>       | www.lospalillosbar.com  |



Pulpo con migas rústicas, cremoso de patatas y sishimi



Tonkatsu de secreto ibérico con noodles y verdura

# los palillos



dos culturas en la misma mesa



sevilla - tokyo bar

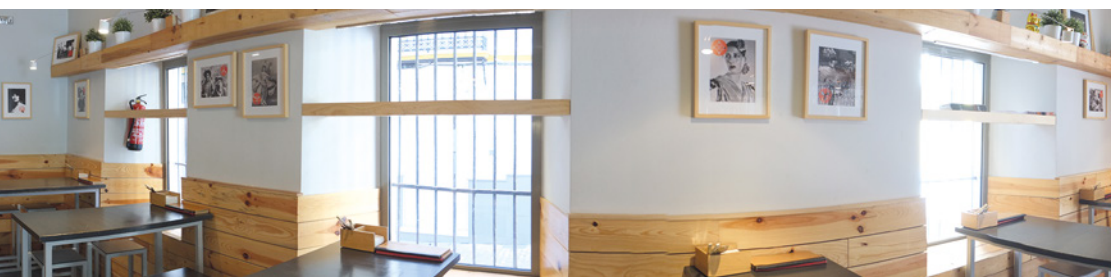
Desde la cultura japonesa y andaluza mezclando productos y técnicas gastronómicas obtenemos un resultado sorprendente. Tradición y actualidad en nuestra cocina. Descúbrenos.

*From the Japanese and Andalusian culture mixing products and culinary techniques we get a surprising result. Tradition and modernity in our kitchen. Discover us.*

Horario:  
De martes a domingo de  
13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:00

Calle Huelva 22,  
esq. Plaza de la Pescadería.  
41004 Sevilla

info y reservas:  
+34 665 648 186  
+34 657 813 179



Los Palillos



Restaurante

# MALAMBO'S

Si queremos degustar todo el sabor de la parrilla argentina, sin duda, tenemos que visitar Malambo's. En este restaurante dan prima importancia a la calidad de las carnes, seleccionadas especialmente para cada tipo de corte. Cada pieza está tratada de una manera única para que el comensal disfrute de su sabor y jugosidad en su máxima expresión.

El resto de la carta la componen vinos, cervezas artesanas y platos cuyos protagonistas son los productos de temporada con el más puro sabor argentino.

Todo esto se ve realizado con un servicio excepcional bajo el lema "los clientes no vienen a comer, vienen a ser servidos". Esta filosofía se refleja en cada detalle, que hace que la visita a Malambo's sea toda una experiencia. Además los jueves por la noche, hay espectáculo de tango en directo. ¿Te lo vas a perder?

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Malambo's  |
| <b>Dirección</b> | C/ Doctor Pedro Vallina, 11  |
| <b>Horario</b>   | De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30<br>Domingos noche y lunes cerrado      |
| <b>Teléfono</b>  | 954532770  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.restaurantemalambos.es">www.restaurantemalambos.es</a> |



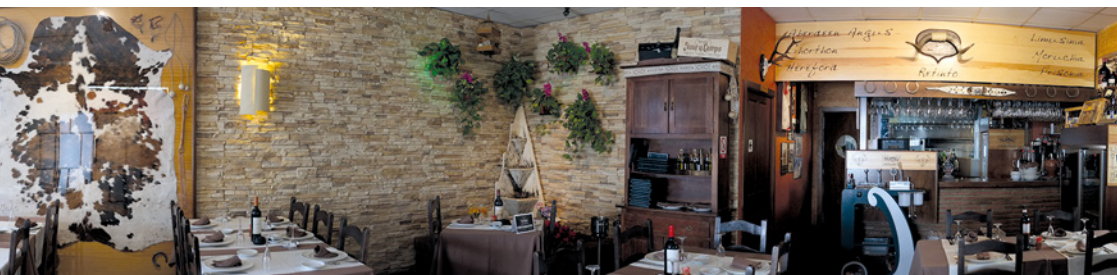
Claudio Tello tratando sus carnes



Carpaccio de buey Malambo's



WWW.RESTAUANEMALAMBOSES  
C/DOCTOR PEDRO VALLINA, 11  
Tel. +34 954 532 770  
[reservas@restaurantemalambos.es](mailto:reservas@restaurantemalambos.es)



Restaurante Malambo's

# Los secretos de...

## Las croquetas de Casa Ricardo



Sebastián Fernández Santiago, responsable de cocina de Casa Ricardo, con un plato de apetecibles croquetas de jamón

**Cada día preparan unos 25 kilogramos de masa, una receta familiar que se ha convertido en patrimonio gastronómico de la ciudad. En breve comenzarán a preparar las miles de unidades que su público le reclama cuando se acerca la Cuaresma.**

Isabel Aguilar



### Ingredientes

Aceite de girasol, aceite de oliva, leche entera, huevo, taquitos de jamón, cebolla bien picada, harina, pan rallado, pimienta y nuez moscada.



### Paso 1

Se echa la cebolla en el aceite de girasol y antes de que empiece a dorar se añaden los taquitos de jamón.



### Paso 2

Se añade la leche y se remueve mientras se echan las especias. A continuación se va echando poco a poco la harina sin dejar de remover hasta obtener la masa.



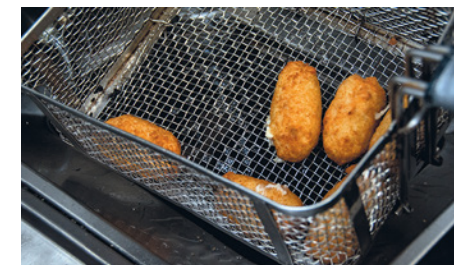
### Paso 3

Se da forma a la masa resultante y se moja en huevo.



### Paso 4

Se envuelven en pan rallado y se lían apretando un poco la croqueta para que quede cerrada.



### Paso 5

Se fríe en aceite de oliva cuando esté bien caliente.

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



Restaurante

# IVANTXU

En el sevillano barrio de Los Remedios encontramos el restaurante Ivantxu-Espacio Bistrónico, un innovador local que apuesta por renovar la tradicional cocina de bistró con los mejores productos de la zona.

Al frente del restaurante se encuentra el chef Iván Valero, que deleita a los comensales con platos tan deliciosos como la merluza de pintxo o las alubias de Tolosa. Los judiones con jabalí son otra de las especialidades del Ivantxu-Espacio Bistrónico, que ofrece cocina de toda la vida pero con un toque de modernidad.

La decoración sencilla de su pequeño salón, los enormes ventanales que inundan de luz la sala y la calidez del buen servicio de sus profesionales hacen de éste un restaurante en el que sentirse como en casa.



Vieiras con alcachofas, trufa y jugo de ternera



Cochinillo confitado a baja temperatura y deshuesado con puré de manzana

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| <b>Nombre</b>    | Ivantxu                             |
| <b>Dirección</b> | C/ Virgen de la Victoria, 5         |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 00:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 955544882                           |
| <b>Facebook</b>  | Ivantxu espacio bistrónico          |



Interior Ivantxu

**IVANTXU**  
Virgen de la Victoria, 5  
T: 955 544 882



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 estas Navidades, este restaurante presenta una carta gourmet de alto nivel: samosa moruna de cordero con salsa agri dulce picante, crepinetas de salmón rellenas de marisco, foie de pato casero con confitura de grosella, cazuelitas de guisos caseros, presa ibérica troceada con puré trufado y mermelada de tomate, o caldero de arroz con carabineros. Una combinación mágica de sabores para deleitarse en momentos especiales.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Puerta Caleta  |
| <b>Dirección</b> | C/ Camilo José Cela, 2   |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00                            |
| <b>Teléfono</b>  | 954641078  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.puertacaleta.com">www.puertacaleta.com</a> |



Samosa moruna de cordero



Salmorejo de remolacha



Zona de tapas de Puerta Caleta



Restaurante y gastrobar

## MERCADO LONJA DEL BARRANCO

En 2014 se convierte en “Mercado Lonja del Barranco”, un gran espacio abierto y singular, en cuyo interior se aglutinan los mejores profesionales de la restauración, expertos entusiastas de la gastronomía.

En el Mercado podrás encontrar 20 puestos con una sorprendente variedad gastronómica, cocina tradicional y de vanguardia, para deleitar tus sentidos con el mejor producto fresco y la elaboración más exquisita.

Un espacio que te ofrece muchas más experiencias de las que puedes imaginar.



Exterior del Mercado Lonja del Barranco



Sojo Terraza

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Mercado Lonja del Barranco   |
| <b>Dirección</b> | C/ Arjona, s/n   |
| <b>Horario</b>   | De D a J de 10:00 a 00:00<br>V y S de 10:00 a 02:00                                  |
| <b>Teléfono</b>  | 608790755  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.mercadolonjadelbarranco.com">www.mercadolonjadelbarranco.com</a> |

“ Encuéntrale  
el punto a la vida ”

Mercado Lonja del Barranco



# EL MENÚ DE NAVIDAD en su punto

Cada año  
con los tuyos, cuenta.  
No dejes pasar la oportunidad  
de que este año sea inolvidable.

Reserva tu Menú de Navidad  
608 790 755

C/ Arjona s/n  
Junto al Puente de Triana



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

**mercado**  
LONJA  
DEL BARRANCO

Encuéntrale el punto a la vida



Restaurante

# ROCALA

Rocala es la nueva propuesta del Grupo La Raza, que con una novedosa filosofía, irrumpen 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.



Tortillitas de Bacalao y Algas



Piña colada

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



Restaurante Rocala. Fotografías: Manolo Mansalbas

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

GRUPO HOSYERÍA LA RAZA  
SEVILLA 1932





# 1881, ACEITE POR EXCELENCIA

Impregnado de la historia que las distintas civilizaciones han dejado en 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 y sabor propio para los que busquen un aceite con identidad.

***1881, la esencia del olivo.***

Visita nuestra web: [www.1881.es](http://www.1881.es)



Carretera Lantejuela, 1. 41640 Osuna, Sevilla  
Tlf. +34 95 481 09 50 - Fax +34 95 582 06 21  
E-mail: [1881@1881.es](mailto:1881@1881.es) - [www.1881.es](http://www.1881.es)

## NATURALMENTE NOBLE





# Directorio

## de bares y restaurantes por zonas

|                         |     |  |     |
|-------------------------|-----|--|-----|
| Centro - Casco Antiguo  | 30. | Nervión                                | 36. |
| La Palmera - Bellavista | 34. | Prado - Porvenir                       | 36. |
| Los Remedios            | 34. | San Pablo - Santa Justa - Sevilla Este | 37. |
| Macarena                | 35. | Triana                                 | 40. |

### 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 boloñesa. Plaza de San Francisco, 5. 954229784.

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

**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.

**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 y con queso de cabra Plaza de San Lorenzo, 1. 954906475.

**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 LA PEPOÑA** Carrillada, mariscos, merluza. Javier Lasso de la Vega, 1, Esquina Orfila. 954215026.

**BAR RESTAURANTE TARÍN** Bacalao, ensaladilla y 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.

**BECERRITA**  
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**  
Albóndigon 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 de Jerez, espinacas con garbanzos, fabes con pringá. Adolfo Rodríguez Jurado, 12. 954224114.

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

**CASA CORONADO**  
Varios. Juan del Castillo, 2.

**CASA EME** Almendras, bacalao, 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, 12. 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. 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.

**DeO** Alcachofas cocinadas a baja temperatura, semicecina de buey y carrillada de atún. Jesús del Gran Poder, 83. 954198654.

**D MERCAO** 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 CAIRO** Alcachofas, anchoas, arroz. Reyes Católicos, 13. 954213089.

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

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

**EL RINCONCILLO** Arroz, bacalao, carrillada. Girona, 40. 954223185.

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

**LA BARBIANA**  
Langostinos de Sanlúcar, tortillita de camarones, papas con chocos. Albareda, 11. 954211259.

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

**LA CALACA** Tacos, guacamole, nachos. Plaza Duque de La Victoria, 8 (Gourmet Experience - El Corte Inglés). 955038999.



**LA CAVA** Carrillada, croquetas de jamón, crujiente de langostino con ali-oli. Calle 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 GORDA DE CALATRAVA** Tartar de atún, carrillada ibérica, cola de toro. Calatrava, 22. 685144849.

**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** 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 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.

**MAMARRACHA** Pollo de campo 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.

**MERCADO LONJA DEL BARRANCO 20** puestos con más de 150 propuestas culinarias. Arjona, s/n. 608790755.

**MILONGUITAS** Hamburguesa Milonguitas, lomo alto argentino, alitas de pollo marinadas. Tomás de Ibarra, 2. 954210954.

**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.

**PEPE HITO, SUSHI & YAKITORI TABERNA** Sushi variado, croquetas hasekura, yakitori. Calatrava, 2. 954900549.

**PERRO VIEJO** Sardinas marinadas con portobello, dashi y crujiente de parmesano, pollo yakitori con trigo bulgur salteado y salsa de ajo, pulpo con migas, huevo ecológico y caldo ibérico. Argujío, 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 BAJO DE 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 al oloroso, arroces, tartar de berenjena con calabacines, tomate, espárragos y parmesano. 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 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 ali-oli verde. San Fernando, 41. 954227254.

**RESTAURANTE ZARABANDA** Croquetas de cecina de León, tartar de atún rojo, corvina salvaje. Padre Tarín, 6. 954903080.

**SAGARDI** Txistorras de Orio, 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 de sésamo y mojama, gazpacho de fresas con pistacho y guanciale. 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, bacalao, 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 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. 954870862.

**TRAGALDABAS** Sartén de tortilla de patatas, la corbinata, ensaladilla con picadillo de langostinos. Méndez Núñez, 16. 95402

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

**LA QUINTA BRASERÍA** Ensaladilla de gambas, pulpo a la brasa, solomillo de vaca rubia Albareda, 22. 954600016.

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

## 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.

**CAFETERÍA JAMAICA** Croquetas, carnes, arroz. Jamaica, 16. 954611244.

**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 con foie flambeado o la sopa de parmesano con espárragos blancos y mandarina, 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.

**SABORES** Pulpo braseado con ali oli de pimientón, ravioli de ternera con mermelada de pimiento rojo y perlas de Pedro Ximénez, salmorejo de remolacha con queso de oveja al tomillo. Castillo Alcalá de Guadaira, 16. 954026238/647698025.

## 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 con vinagreta de naranja, arroz negro con ali oli, merluza al estilo Santurce con patatas a la sartén. 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 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.

**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.

## MACARENA

**ARTE&SOLERA** Atún marinado, pulpo con espuma de patata, gazzpacho de mango. Avda. Concejal Jiménez Becerri, 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 CHACUTERÍA 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. Aviñón 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.

**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 sobre risotto cremoso, boquerones en adobo limpio. José de la Cámara, 3. 954534740.

**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. Avda. de la Buhaira, s/n. 955990717.

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

**LA OFICINA TAPERÍA** Atún rojo de barbate, bacalao dorado con lascas de boniato, carrillera. Diego Angulo Íñiguez, 6-8. 655099911.

**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.

**MILONGA'S** Lomo al portañito, chorizo criollo, mollejas de ternera. Luis de Morales, 32. 954410667.



## DIRECTORIO

**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** Arroz, bacalao, espinacas. Avda. Ramón y Cajal, 2. 954641009.

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

**TABERNA AZAFRÁN** Solomillo relleno de huevas, bacalao confitado sobre pixto manchego y cola de toro a la sevillana. Marqués de nervion 2. : 954570563.

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

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

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

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

## PRADO

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

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

**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. 654648894.

**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** Ensaladilla de atún escabechado, huevos rotos con jamón de pato, lingote de arroz socarrado con chipirones y langostinos. Felipe II, 6. 955126646.

**LA BERNARDA** Alcachofas en tempura, corvina, cuajada de rosas. Juan de Mata Carriazo s/n, esq. Bartolomé de Medina. 955512334.

**LA ESCONDIDA** Tartar de salmón, tosta de alioli y calamares fritos, tataki de atún sobre manzana ácida. 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.

**MILONGA'S** Lomo al porteño, chorizo criollo, mollejas de ternera. Campo de los mártires, 1. 954411177.

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

**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.

**RESTAURANTE LA RAZA** Tradicional de arroz de cola de toro, tataki de atun 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.

## 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** Arroz, atún, carne con tomate. 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. Avda. de El Greco, 12. 954574677.

**HERMANOS CARBAJO** Costillas. 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 Amoríos, 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

**ARROCIERÍA OTAOLA** Tortillitas de camarones, papas aliñadas con melva, arroces alicantinos y valencianos. Mercado de Triana, Módulo 26. 607735625.

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

**BAR CERVERCERÍA AKELA** Croquetas, ensaladilla, gambas al ajillo. Plaza de 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, 73. 954338690.

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

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



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

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



www.makro.es

tú & makro

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

### 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, pescaíto 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 abiertos sin espinas, caballa asada con pimienta 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 flambeadas 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 bogavante y bonito. Victoria, 8. 954343241.



# BARBADILLO

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

El vino del Mar

ILUMINA TUS FIESTAS  
CON BETA



beta  
EL BRUT DEL SUR

barbadillo.com



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: una cocina sin fogones. Un canto a la materia prima dándole un tratamiento sencillo que le aporta el protagonismo que se merece.

En este espacio funcional y distendido donde el comensal es el protagonista, se recupera la tradición de tomar el aperitivo. 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 tartar sopresa, el tartar boloñesa y la carrillada ibérica al Oporto con puré de patata.

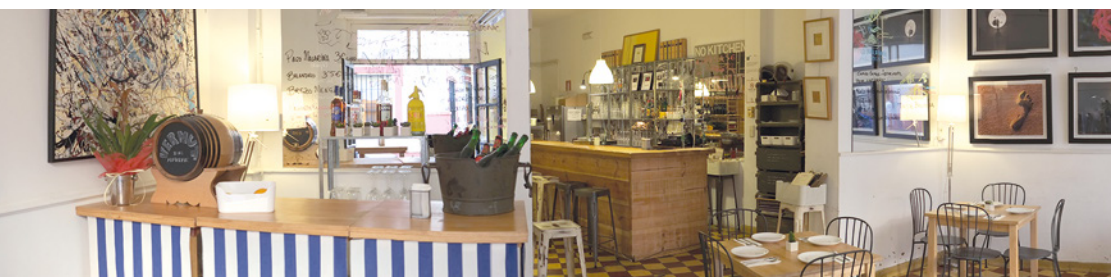


Ensalada Merkel



Tartar Boloñesa

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



Interior No Kitchen



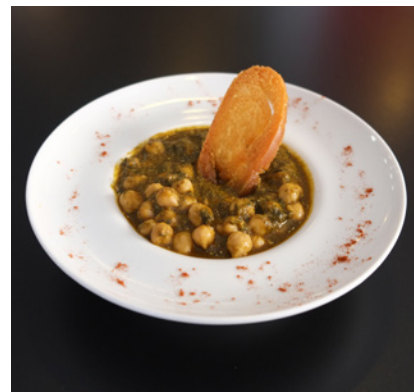


Restaurante

# LA GORDA

En pleno corazón de Sevilla encontramos 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 unos 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 visitamos alguna de "Las Gordas" no podemos perdernos el solomillo a la crema, el pulpo a la brasa, el tartar de atún o las fantásticas espinacas con garbanzos, tan típicas de la gastronomía sevillana.



Espinacas con garbanzos



Tartar de atún

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



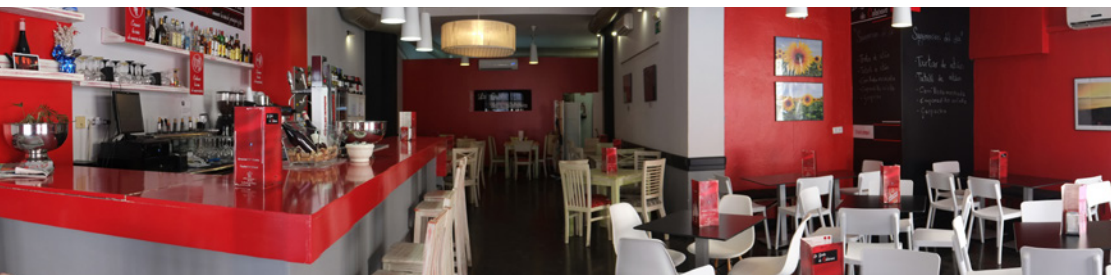
La Gorda de las **Setas**

Pl. de la Encarnación, 9  
T: 661 241 316



La Gorda de **Calatrava**

Calatrava, 22  
T: 685 144 849



La Gorda de Calatrava



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 terraza.

Albedrío ofrece 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. En la temporada Otoño-Invierno cobran especial relevancia los arroces y guisos, entre los que destaca el cous-cous con verduras y ternera.



Rissoto de alcachofas, boletus y calabacín



Pulpo a la gallega



|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Albedrío  |
| <b>Dirección</b> | C/ Juan de Mata Carriazo, 4   |
| <b>Horario</b>   | De 13:30 a 17:30 y de 20:00 a 01:30<br>Fines de semana de 13:30 a 01:30 |
| <b>Teléfono</b>  | 954419199   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.albedriobar.es">www.albedriobar.es</a>              |



Interior de Albedrío



# Comerse las palabras

**Begoña Barquín Molero, copropietaria y responsable de sala de Victoria 8**

## / ¿Quién es?

*El barrio que la vio nacer, Triana, fue el que supo encaminar su vida profesional, tan alejada de los estudios de Empresariales que cursó en la Universidad. Begoña Barquín se crió en el barrio de San Lorenzo y cada día cruzaba el puente para estudiar en los maristas. En esta orilla del río encontró su primer trabajo en el mundo de la hostelería en un bar de Rodrigo de Triana en el que hacía un poco de todo, como ahora hace en el establecimiento que montó con su marido, José Juan de la Chica, hace 8 años. En Victoria 8 compagina su trabajo en la sala del restaurante con la gestión de las reservas, la compra de los productos y la supervisión de cada detalle, y se ha ganado un hueco en el corazón de sus clientes con esa sonrisa franca y sincera con la que atiende a cada uno de sus comensales. Hace un año estrenó maternidad por partida doble y sus mellizas, Alegría y Begoña, han llenado de una nueva ilusión cada cosa que hace.*

**Al hacer la compra, siempre olvida...**

Siempre me olvido de algo y luego mi marido me regaña...

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

Con las malas formas o la mala educación. Ocurre pocas veces pero cuando pasa una no sabe cómo actuar.

**En su mesa nunca falta...**

Una sonrisa de bienvenida.

**¿Asar, freír o cocer?**

Depende del día y del tiempo. Ahora apetece más asar un buen cochinitillo, un cabrito o unas manitas de cerdo deshuesadas como las que hemos incluido hace poco.

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

El tomillo o el comino, por si consiguiera pescar algo darle un poco de sabor.

**Su bocadillo favorito es de...**

De chorizo. Me encanta y me recuerda a los que me ponía mi madre al volver del cole. Aún hay tardes en las que llego a casa sin haber almorzado y me tomo uno con un vaso de leche.

**A usted, ¿de qué le dan la lata?**

Los señores mayores con el melón, siempre me piden que sea bueno y que lo quieren probar antes...También me dan la lata las señoras que me piden que no les ponga tanto vino a sus maridos porque les tienen que durar mucho tiempo para que no les quede solo media pensión (risas).

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

Si es un poco no pasa nada y se cubre con un pañito y si es mucho se cambia el mantel. Si se mancha el comensal, le damos una camisa y le lavamos la suya sobre la marcha para que se la lleve limpia y si se tiene que ir antes se la enviamos a su casa.

**Improvisé una cena en un periquete...**

Queso brie con uvas.

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

Solemos ir mucho a la Abacería de San Lorenzo de Ramón y en Triana, al Blanca Paloma a ver a Manolito. También a La Resolana, en Salteras, de los hermanos Reyes.

**Un amigo en esta profesión...**

Manolo Bejarano, del Blanca Paloma y los hermanos "Golondrina", Carlos, Pepe y Paco Arcas.

**Una tapa clásica que le da pena que esté desapareciendo.**

La sangre encebollada.

**Una tapa moderna que no debería existir.**

Si están será por algo. A mí como me gusta todo...

**El final más dulce que recuerda...**

Cuando echo la persiana y me voy a casa a ver a mis niñas.





## SELECCIÓN

Vinos y tapas

# DeÓ

El nombre de este restaurante proviene de "Denominación de Origen", lo que nos da una pista de lo que encontraremos en su mesa. Su decoración alegre con tonos neutros cuida los pequeños detalles y crea un ambiente muy acogedor. En sus mesas decoradas con pequeños jarrones con flores, podemos degustar la oferta gastronómica de su carta, que va renovándose para dar paso a platos elaborados con productos frescos de temporada.

Las propuestas diarias del chef hacen aún más sugerente la oferta de DeÓ, que siempre vela por la calidad de la materia prima, y la recomendación del sumiller hará que el maridaje sea perfecto. En definitiva, su apasionado servicio hace que la visita a este restaurante sea toda una experiencia.

Si visitamos DeÓ no podemos perdernos el tatakí de pez espada y la ensalada de boletus confitados con espinaca fresca.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | DeÓ  |
| <b>Dirección</b> | C/ Virgen del valle, 10<br>C/ Jesús del Gran Poder, 83                           |
| <b>Horario</b>   | M: 20:30 a 00:00. X a S de 13:30 a 16:00<br>y de 20:30 a 00:00. D: 13:30 a 16:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 955193809 · 955198654  |
| <b>Facebook</b>  | Deovinosytapas   |



Tosta de sardina ahumada en casa  
sobre sarmientos



Vieiras a la plancha con papada ibérica  
confitada y cremoso de judiones



DeÓ Jesús del Gran Poder



Restaurante

# CARLOS BAENA

Entre una decoración cuidada y plantas exóticas, el restaurante Carlos Baena presenta a sus comensales una oferta gastronómica colmada de tapas y platos de base tradicional con un toque de innovación. Durante 20 años ha combinado una base clásica con pinceladas modernas.

Uno de los lugares más especiales alejado del ruido de la ciudad es la azotea del Carlos Baena, a la que se le suman dos distinguidos salones, uno de ellos con cabida para grupos grandes, en los que disfrutar de las propuestas gastronómicas que hacen de este restaurante un sitio único.

No podemos dejar de probar el arroz con perdiz, único en Sevilla. De su carta de invierno destacan los guisos como los judiones de la granja o la sopa de ajo. También la carrillada ibérica al oloroso y los garbanzos con manitas de cerdo ibérico.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Carlos Baena   |
| <b>Dirección</b> | C/ Rastro, 28  |
| <b>Horario</b>   | De 12:00 a 17:00 y de 21:00 a 00:00  |
| <b>Teléfono</b>  | 954421755  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.carlosbaenarestaurante.com">www.carlosbaenarestaurante.com</a> |



Judiones de la granja



Garbanzos con manitas de cerdo

## Carlos Baena

### RESTAURANTE



Restaurante Carlos Baena



Café-Bar Las Teresas

# 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 paseamos por la historia cultural de la Sevilla contemporánea. Sin duda, Las Teresas es uno de esos bares con encanto que perduran en el tiempo.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Las Teresas   |
| <b>Dirección</b> | C/ Santa Teresa, 2  |
| <b>Horario</b>   | De 10:00 a 00:00 ininterrumpidamente<br>Viernes y sábado hasta la 01:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 954213069   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.lasteresas.es">www.lasteresas.es</a>                |



Jamón y manzanilla



Jamón Ibérico de Bellota



# 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



Café-Bar Las Teresas



Cervecería

# MARTÍN BLANCO

Desde hace ocho años, esta cervecería ubicada en el barrio de Nervión, está dedicada a ofrecer tapas tradicionales, dando especial importancia a las deliciosas setas.

Todos los días preparan un rico arroz meloso con setas y carne de cerdo ibérico, que se ha convertido en un plato fundamental de su carta.

Las migas extremeñas al estilo de Guadalupe, los judiones segovianos, el cochinillo frito, las probadillas de matanza o las cocochas de bacalao en salsa verde son sólo algunas de las delicias que ofrecen en Cervecería Martín Blanco. De postre, las clásicas “poleás” con el sabor al fogón de la abuela o la tarta de almendra nos permiten disfrutar del placer de la cocina de siempre.

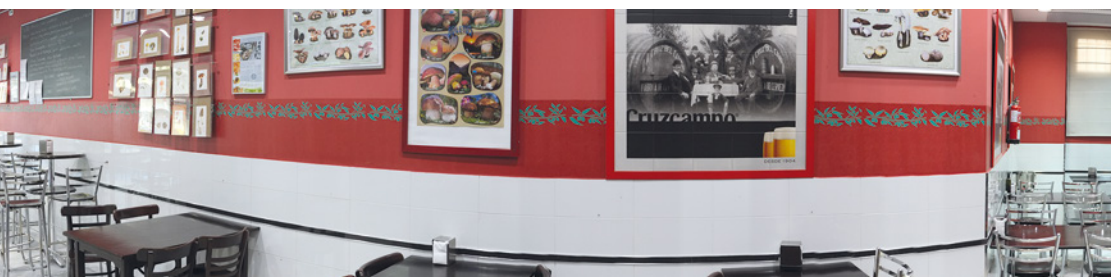


Tanas (Amanita Caesarea)

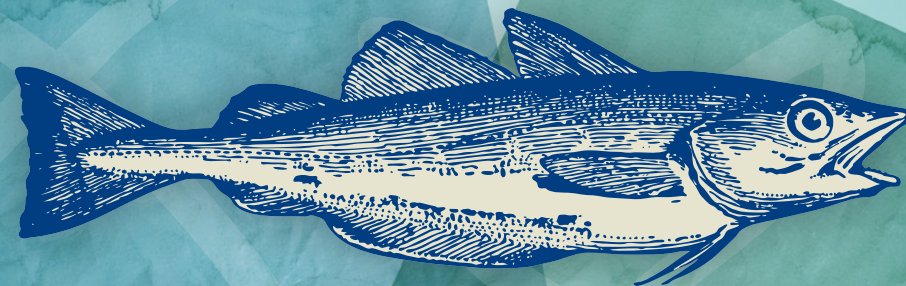


Setas a la segoviana

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Cervecería Martín Blanco   |
| <b>Dirección</b> | Avda. San Francisco Javier, 15                                       |
| <b>Horario</b>   | De L a V de 07:00 a 00:00. S y D de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 954646512  |



Cervecería Martín Blanco



# 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

f bareagrupo





Restaurante

# MANOLO LEÓN

El restaurante Manolo León está ubicado en una elegante casa sevillana cuyo deslumbrante estilo ni mucho menos te dejará indiferente. El patio de luz tamizada, los salones privados, la esplendorosa decoración... todo es sugerente y brillante en esta casa del Barrio de San Lorenzo. Un establecimiento que incluye parking privado gratuito y una atención 100% personalizada.

Inaugurado en el año 1999, Manolo León es ya todo un referente de la cocina andaluza, con una selección de productos de primer orden y un afán permanente por el resultado excelente. El servicio está configurado para compaginar a la perfección la atención del restaurante y la celebración de eventos en los magníficos salones privados que posee. Con un enfoque más desenfadado, el establecimiento Manolo León de la calle Juan Pablos, en el Porvenir, propone un concepto más actual, más fresco, con una oferta realmente atractiva de aperitivos y tentempiés.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Manolo León  |
| <b>Dirección</b> | C/ Guadalquivir, 8 · C/ Juan Pablos, 8                     |
| <b>Horario</b>   | De 13:30 a 17:00 y de 20:30 a 00:30                        |
| <b>Teléfono</b>  | 954373735 · 954237109                                      |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.manololeon.com">www.manololeon.com</a> |



Esqueixada de bacalao



Ventresca de atún a baja temperatura con base de ajo blanco



*El invernadero de Manolo León*



Entrada Manolo León Guadalquivir





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 cuentan 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.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Otaola   |
| <b>Dirección</b> | Plaza del Altozano s/n, C/ San Jorge, 6 (Mercado de Triana Puestos 26, 27, 28)<br>C/ San Salvador, 18 (Mercado del Porvenir) |
| <b>Horario</b>   | De lunes a domingo de 12:00 a 19:00  |
| <b>Teléfono</b>  | 607735625 · 661046602  |
| <b>Facebook</b>  | Arrocería Otaola   |



Arroz con bogavante



Atún marinado



## Arrocería Otaola

### Artesanos del arroz

Calle San Jorge, 6 (Mercado de Triana)  
Calle San Salvador, 18 (Mercado del Porvenir)



Arrocería Otaola



Restaurante

# EL 3 DE ORO

El 3 de Oro arranca esta temporada de invierno con mucho entusiasmo, platos de siempre y nuevas propuestas gastronómicas. Este año se cumple un siglo desde que El 3 de Oro abriera sus puertas por primera vez y, desde entonces, sus platos han estado en una constante renovación respetando la base de la gastronomía andaluza.

En todo este tiempo, El 3 de Oro se ha convertido en un referente dentro de la gastronomía sevillana. Una fusión entre tradición y calidad donde ponen siempre su mayor cariño en platos elaborados con productos naturales de su propia huerta. De cosecha propia, estos productos marcan los pilares de una carta que apuesta por los ingredientes que ofrece su entorno.

Sus verduras de temporada son todo un referente de esta época en la que protagonizan platos acompañados de arroces, carnes, pescados...



Chuletitas de Cordero con verduras de temporada



Salteado serrano de champiñones y castañas

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



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





Manuel Rodríguez en su bar de La Campana

# Psicólogos de barra

**Manuel Rodríguez “Cateca”**

**La barra de caoba, el suelo de losas hidráulicas, el urinario de caballero de reducidas dimensiones... Todo está igual que cuando La Goleta abrió sus puertas allá en la década de los 50, pero desde hace tres años Manolo Cateca ha sabido imprimirle su carácter a este recoleto establecimiento que hace esquina con La Campana.**

Isabel Aguilar

“Un camarero debe ver, oír y callar, y no ser una portera

*¿Cómo es su público?*

Vienen muchos amigos que han quedado y se toman una cerveza a cualquier hora. Otros llegan por la mañana y se toman su copita de aguardiente o coñac. Bebida larga no tenemos.

*¿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.

*¿El que viene solo, le interpela su atención?*

Suelen comentar el tiempo, las noticias o la salud. Algunos ya nos conocemos y nos preguntamos por las cosas importantes. En las conversaciones que surgen se suelen evitar temas conflictivos como el fútbol o la política, porque una de las normas de la casa es huir de la discusión.

*¿Se han hecho amistades en su barra?*

Hay gente que se ha conocido aquí. Vienen solos y si empiezan a hablar con el que tienen al lado no tardan ni cinco minutos en encontrar un vínculo, algo muy frecuente en Sevilla. Cuando eso ocurre da lugar a charlas en las que a veces yo participo porque las comparten conmigo.

*¿Suele usted tomar parte de las conversaciones de sus clientes?*

Un camarero debe ver, oír y callar, pero no ser una portera, ni contar chistes ni entablar tantas relaciones. Hay sitios en los que no saben dónde está esa línea. Detrás del mostrador se entera uno de todo pero a mí no me gusta meterme en conversaciones de nadie, salvo casos muy concretos.

*¿Qué tiene que ver Manolo Cateca con la antigua taberna que había aquí siempre?*

He intentado mantener la misma filosofía de bar antiguo que había, pero haciendo mucho hincapié en los vinos del Marco de Jerez, que se están perdiendo en Sevilla. Tengo casi 160 referencias. En cuanto al local, sigue prácticamente igual, salvo el artesonado de madera, que estaba cubierto con escayola. Ha sido una restauración más que una reforma. De hecho, seguimos sin aseo de señoras, tal y como estaba en su origen.

*¿No le obliga la ley a tenerlo?*

Donde hacen la ley hacen la trampa. Aunque la nueva normativa obliga a tenerlo, tenemos que respetar los azulejos porque están considerados un elemento patrimonial.



¿Pero ejerce alguna vez de psicólogo de barra?

Las barras de los bares siempre sirven para celebrar alguna alegría o soliviantar alguna pena. La gente suele venir en compañía, el sevillano no es solitario y si va solo es porque sabe que en verdad no lo va a estar y que conoce a la gente con que se encuentra.

¿Ha heredado el público que tenía la antigua Goleta?

Hay muchos parroquianos de toda la vida que ya venían antes, gente que da su paseo todos los días a la misma hora y luego se toma un vinito. También viene mucha gente buscando el bar en el que paraba su padre hace décadas. Aquí a las 11.30 de la mañana tenemos más de 20 personas en la barra.

¿Con qué se pueden acompañar los vinos en su barra?

Tenemos montaditos, conservas, chacinas, algunos guisos, salazones, ahumados...Este es un sitio del picoteo en la barra, que son los que en Sevilla mejor funcionan.

Dígame qué vino tomar a cada hora del día.

El primer vino que se suele tomar a media mañana es un generoso, ya sea un oloroso o un amontillado. El palo cortado también se ha puesto muy de moda ahora. Después al mediodía se suele tomar una manzanilla o un fino. De tintos sólo tengo un Ribera del Duero y un Rioja por si alguien lo pide, pero quien viene aquí es porque busca otro tipo de vinos. Todos los vinos que tengo se venden por copas y su precio oscila desde los 1,5 euros hasta los 18 euros.

¿Cómo empezó su pasión por los vinos de Jerez?

En mi anterior trabajo viajaba mucho por Andalucía y me aficioné a probar vinos distintos. Al principio me parecían todos iguales pero pronto aprendí a valorarlos y a descubrir sus peculiaridades. Si te paras a descubrirlos te llevas grandes sorpresas.



Manuel Rodríguez "Cateca"

### / ¿Quién es?

*Nació en el barrio de la Macarena y empezó a trabajar con 14 años en una carnicería de Los Remedios, aunque la mayor parte de su vida ha sido comercial de una empresa de grifería y fontanería. Con medio siglo de vida se quedó en paro y decidió probar suerte en una de sus pasiones, los vinos de Jerez. Tomó las riendas de un antiguo bar que se traspasaba en La Campana, La Goleta, y lo bautizó con su nombre y su apodo, Manolo Cateca, como le conocían en la hermandad La Macarena debido a que en su juventud fue catequista. Su hermano Antonio es el propietario del bar La Fresquita y fue él quien lo convenció para que comenzara en el mundo de la hostelería. Tres años después de emprender esa aventura, hace un balance positivo y mira el futuro con optimismo.*

Ristorante

## PORTA ROSSA

Porta Rossa lleva 25 años ofreciendo comida tradicional italiana en la zona del Arenal. En este restaurante, cuya decoración es exquisita, se apuesta por productos naturales, de calidad y elaborados en su cocina.

En Porta Rossa triunfan platos de pasta casera como los raviolis con diferentes rellenos, hecha por ellos mismos, y las carnes a la brasa. La estrella de este restaurante italiano es la Bistecca alla fiorentina, un corte que incluye en la misma pieza lomo y solomillo. También destacan platos como los Gnocchi di patata, a combinar con una gran variedad de salsas, y postres como el Tiramisú o la Panacotta.

Además, este restaurante pone a disposición del comensal una amplia carta de vinos excepcionales de origen italiano y español.

En definitiva, gracias a su carta de platos, postres y vinos de calidad, Porta Rossa es el sabor tradicional de Italia en Sevilla.

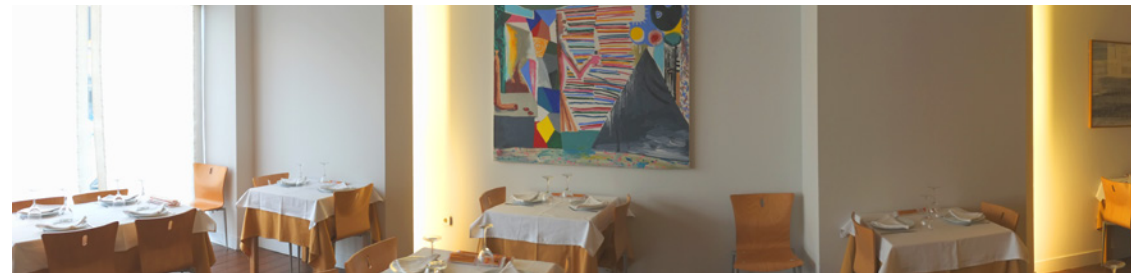
|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Porta Rossa  |
| <b>Dirección</b> | C/ Arenal, 5   |
| <b>Horario</b>   | De M-S de 14:00 a 15:45 y de 21:00 a 3:45. Domingos de 14:00 a 15:45 |
| <b>Teléfono</b>  | 954216139  |



Spaghetti allo scoglio



Bistecca alla fiorentina



Salón Porta Rossa



Restaurante

# TATA PILA

Tata Pila es un bistró andaluz con un interiorismo imponente y cartas sofisticadas con una base y producto 100 % andaluz. La carta de vinos tiene presencia de vinos andaluces y una cuidada selección de cavas y champagnes franceses. Su carta de cócteles es una buena opción para acompañar las comidas y sobremesas.

Tata Pila es un 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.

No dejes de pasar por los baños, su zona más "instagramer". Su terraza bajo los naranjos se presenta como una gran opción para disfrutar del clima y el ambiente de Sevilla.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Tata Pila  |
| <b>Dirección</b> | C/ Julio César 14                                    |
| <b>Horario</b>   | De M a S de 13:30 a 00:00. Domingos de 13:30 a 16:30 |
| <b>Teléfono</b>  | 954870862  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.tatapila.es">www.tatapila.es</a> |



Cassoulet de mejillones con tomate cherry, perejil y Martini blanco



Solomillo de buey con salsa perigueux



Tata Pila





Restaurante

# ESLAVA

En el Barrio de San Lorenzo, en plena calle Eslava, podemos encontrar el espacio que lleva el mismo nombre y que ofrece una cocina tradicional con firma, 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.



Huevo sobre bizcocho de boletus



Helado de queso viejo



|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Eslava  |
| <b>Dirección</b> | C/ Eslava, 3  |
| <b>Horario</b>   | De M a S de 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30. Domingos de 13:30 a 16:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 954906568   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.espacioslava.com">www.espacioslava.com</a>          |



Restaurante Eslava





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



Carpaccio de gambas con virutas de foie



Medallón de solomillo con foie

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



Salón del local de C/ Progreso, 27

# IGNACIO VIDAL

C/ PROGRESO, 27.  
SEVILLA.  
T: 954616496

C/ CANALEJAS, 2.  
SEVILLA.  
T: 954228452

AVD. FINLANDIA, 5.  
SEVILLA.  
T: 955641406



Bar Charcutería

# KEYCHA

En el barrio de Nervión se ubica este negocio con un concepto único. Keycha es un bar-charcutería orientado al sector del ibérico donde se sirve y vende una selección de alta gama de este producto.

Perteneciente al Grupo Empresarial Bellota Cumbre, Keycha es un templo de culto al ibérico.

Allí también se pueden encontrar quesos nacionales y de importación francesa, alemana, danesa e italiana.

De su zona para platos y tapas destacan, como no podía ser de otra manera, el excepcional jamón ibérico de bellota, las carnes ibéricas, el arroz negro y la ensaladilla.



Jamón ibérico de bellota selección Grupo Bellota Cumbre



Presa ibérica de bellota montanera del año

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Keycha  |
| <b>Dirección</b> | C/ Espinosa y Cárcel, 12  |
| <b>Horario</b>   | De lunes a sábado de 08:00 a 00:00<br>Domingos de 12:00 a 16:30 |
| <b>Teléfono</b>  | 670593511   |
| <b>Facebook</b>  | Keycha Placer Ibérico   |



Keycha

# (CHARCUTERÍA



# TERIA

## LONCHEADO

TIENDA

|   |        |
|---|--------|
| SOBRE CIRCULAR 100GR JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES (CÓRDOBA)                            | 15.50€ |
| SOBRE CIRCULAR 100GR JAMÓN IBÉRICO BELLOTA "CASTRO Y GONZÁLEZ" (GUIJUELO)                                   | 12.50€ |
| SOBRE RECTANGULAR 100GR. JAMÓN IBÉRICO BELLOTA "CASTRO Y GONZÁLEZ"  | 11.50€ |
| 3 SOBRES FORMATO RECTANGULAR 300GR (100GR CADA SOBRE) JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "CASTRO Y GONZÁLEZ" (OFERTA) | 31.50€ |
| SOBRE RECTANGULAR 200GR. JAMÓN SELECCIÓN CASTRO Y GONZÁLEZ (GUIJUELO) (OFERTA)                              | 13.90€ |
| SOBRE RECTANGULAR JAMÓN SELECCION "CASTRO Y GONZÁLEZ" (GUIJUELO) 100GR                                      | 8.00€  |

## JAMONES

|   |            |
|---|------------|
| JAMÓN IBÉRICO BELLOTA CASTRO Y GONZÁLEZ (GUIJUELO)        | 41.50€/kg  |
| JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D.O. "VALLE DE LOS PEDROCHES"       | 53.90€/kg  |
| JAMÓN IBÉRICO BELLOTA EXTREMADURA                         | 54.90€/kg  |
| JAMÓN SELECCIÓN CASTRO Y GONZÁLEZ                         | 25.50€/kg  |
| JAMÓN FUSIÓN "CUMBRES MAYORES-GUIJUELO" PIEZA DE 7-7,5 kg | 215€/pieza |

## PALETAS

|  |            |
|--|------------|
| PALETA IBÉRICA BELLOTA "CASTRO Y GONZÁLEZ" (GUIJUELO)        | 27.10€/kg  |
| PALETA IBÉRICA BELLOTA "CASTRO Y GONZÁLEZ" PIEZA DE 4-4,5 KG | 105€/pieza |
| PALETA IBÉRICA BELLOTA EXTREMADURA                           | 27.10€/kg  |
| PALETA SELECCIÓN "CASTRO Y GONZÁLEZ"                         | 19.50€/kg  |
| PALETA IBÉRICA SELECCIÓN PIEZA DE 4-4,5 KG                   | 75€/pieza  |



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.

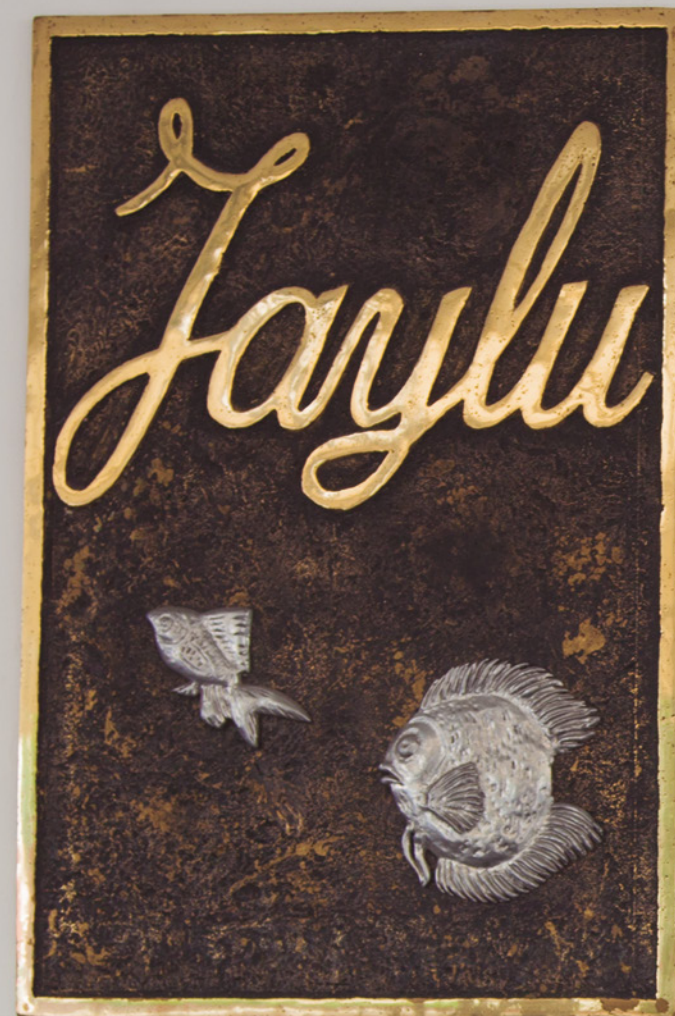
|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Jaylu  |
| <b>Dirección</b> | C/ López de Gomara, 19   |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 23:30  |
| <b>Teléfono</b>  | 954339476  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.restaurantejaylu.com/es">www.restaurantejaylu.com/es</a> |



Verbena de algas con gambitas marinadas



Morrillo de merluza sobre verde picante de espinacas



López de Gomara, 19.

T: 954 339 476



Restaurante Jaylu



# Dulcetentación

Isabel Aguilar

Postre de Catalina

Los postres cobran protagonismo en la hostelería sevillana con la apuesta por repostería artesana y de calidad elaborada en la propia cocina o por encargo a obradores y pastelerías

Al igual que el mundo de las tapas ha vivido una revolución en la gastronomía sevillana durante los últimos años, **los postres han tomado la iniciativa para no quedarse atrás**. Cada vez son más los establecimientos que miman el último bocado de sus clientes y se preocupan porque se lleven un buen sabor a casa. Lejos quedan los postres industriales y prefabricados en muchos de los bares y restaurantes de la ciudad en los que la sobremesa se ha llenado de sofisticación. **Hablamos tanto con restauradores que se encargan de elaborar su repostería como con obradores que surten a establecimientos**. La mayoría de ellos está de acuerdo: ha llegado la hora del postre.

**Frank Wagner, de la tienda de tartas Ambrosius**, recuerda cómo cuando empezó en 1996 prácticamente solo había pastelería y repostería tradicional. En la última década se han ido estableciendo en Sevilla buenos reposteros/pasteleros como Manu Jara de Más que Postres, La Flor de la Pasión con Luis Segarra, Suitcakes con Jorge Hurtado o Elena Garcés de Ofelia Bakery, entre otros. "Incluso la tan emblemática casa Robles abrió una cafetería con protagonismo casi exclusivo de la buena pastelería elaborada por Laura Robles", aclara el

repostero alemán. El trabajo de todos ellos "es una clara señal de que **el público en general ya es mucho más exigente** y que, por otro lado, el restaurador se ha percatado de ello y sabe que para dejar un buen recuerdo, no solo es importante el primer plato, sino también el último". Las tartas que más gustan como postres en los restaurantes que sirve son la de Limón, la New York Cheesecake, la tarta Bombón (con chocolate de Saint Domingue), la tarta de nueces y caramelo y la tarte aux pommes de demoiselles Tatin.

**Manu Jara** es otro de los virtuosos de la repostería sevillana y ha creado un mundo de sabor dulce inspirado en recetas francesas, país en el que ha vivido gran parte de su vida. Pura Tasca, Catalina Casa de Comidas o La Quinta son algunos de los bares y restaurantes a los que surte de postres y lo hace de una forma innovadora y cargada de nostalgia al mismo tiempo. **"He querido recuperar la imagen del típico carrito de dulces que ya se ha perdido** porque no es lo mismo ver el postre escrito en una pizarra o en una carta que tenerlo delante", asegura.

A su juicio, muchas veces ocurría que lo que traían no se correspondía del todo con el enunciado, con lo que él ha resuelto ese problema con unas maletitas en las que se muestra la oferta de dulces al comensal y él puede elegir. "Está llegando el momento de apostar por los buenos postres y los cocineros que no se sienten pasteleros no dudan en delegar en otra persona", advierte. "El público ya no se conforma con un producto industrial y después de haber comido bien y haber bebido buen vino quiere tomar un buen postre".



Tarta de Suflé





Postre de La Quinta

### Pasión por el chocolate

El chocolate es el rey de los postres que salen en hostelería, puesto que es el que más apetece después de un almuerzo o cena en la calle. Algunos de las exquisiteces que Manu Jara incluye en sus maletines para golosos son una rica panacota, un browni con dulce de leche, el cheesecake o el tocino de cielo, entre otros.

**Ana Torres, de Suflé**, abastece de postres a Coq&Roll o la arrocería Otaola, entre otros establecimientos, y considera que **“está habiendo más interés por los postres artesanos”**. “Algunos bares o restaurantes llegan con una idea determinada y nos piden que la hagamos, aunque lo habitual es que nos pidan la paulova de frutos rojos, diferentes tartas como la clásica de chocolate, la de limón y merengue o la de capuchino, además del tocino de cielo, que es un clásico que no pasa de moda”.

**Andrés Sánchez, de Kataki**, en Los Bermejales, considera que aún está por despegar el interés real del hostelero por los postres artesanos, aunque él trabaja con algunos que quieren sus afamadas creaciones dulces como **sus milhojas de crema, vainilla, chocolate y naranja, el browni, o los tocinos de cielo**.

### Elaboración propia

Aunque todo el que quiera cuidar la parte más dulce de la carta suele buscarlos fuera si no tiene un buen repostero, cada vez es más frecuente que los propios establecimientos se encarguen de elaborarlos en su propia cocina. Así ocurre con algunos de los que hemos hablado, como en el recién abierto **La flor de azafrán**. Joaquín Jiménez, su propietario, asegura que han cuidado con esmero lo que ofrecen a sus clientes para terminar y que han apostado por recetas completamente caseras e innovadoras. Es el caso de **la copa flor de azafrán, realizada con crema de fruta de la pasión, migas de chocolate y galleta y helado de regaliz**, o del donete relleno de crema inglesa con helado de violeta. Igual ocurre en El Disparate, el nuevo establecimiento de los propietarios de El gallinero de Sandra, donde hacen una sopa de chocolate blanco con dados de browni o una mus de mango con tejas de almendra y chocolate negro, entre otros.

En Tragaldabas, el restaurante de Enrique Sánchez, también tienen clara la importancia que tienen los postres y los realizan ellos mismos. Tienen arroz con leche, natillas, leche frita, bizcochos, sopas de chocolate, tocinos de cielo, torrijas... También en Sal Gorda prefieren encargarse personalmente de los postres como parte de su filosofía de ser honestos con el cliente. Elaboran un rico tocino de cielo con fruta de la pasión, tarta de manzana y coulant de chocolate.



Postre de La flor de azafrán



Tarta de Perro Chiko

### Un obrador en el restaurante

**Grupo MPuntoR** tenía tan claro que sus postres debían ser artesanos y propios que decidió montar **un obrador propio** en Perro Chiko, uno de sus establecimientos. “La idea surgió a raíz del **éxito que tenía nuestra torrija**, la gente venía sólo a probarla y teníamos que tener una gran existencia”, explica Ernesto Malasaña, uno de los socios fundadores. Esta succulenta receta poco tiene que ver con la clásica sevillana, puesto que la elaboran con pan brioche, crema mascarpone y diferentes sabores de helado que van variando. El resultado es un untuoso postre con reminiscencias de tiramisú que ha vuelto locos a los golosos de la ciudad.



Obrador de Perro Chiko

Los clientes, manifiesta Malasaña, cada vez tienen más en cuenta los postres cuando salen a comer a la calle y no se les puede defraudar. Desde el obrador de Perro Chiko abastecen a todos los establecimientos del grupo, creando dulces tan succulentos como el coulant de chocolate caliente con helado, el arroz con leche casero, la tarta de zanahoria o la tarta de queso con dulce de leche de Bar Antojito; el brownie con salsa de toffe y helado de vainilla o el queso dulce casero, canela y helado de violetas de Zero Tapas; o la tarta de chocolate con sirope de menta que sirven en Perro Chiko, entre otros muchos.



Torrijas de Perro Viejo



Restaurante

# LE TIRE-BOUCHON

Este bistró de reciente apertura ofrece al comensal una cuidada cocina tradicional con un imponente sello francés. Le Tire-Bouchon se trata de un taller de cocina en el que disfrutar de recetas elaboradas con productos de la más alta calidad, seleccionados y traídos específicamente desde Francia y de los rincones de Andalucía.

Su servicio atento, profesional y educado está siempre al servicio del comensal para recomendarle los fuera de carta que ofrecen elaboraciones con productos frescos de mercado. La sumiller que ha seleccionado detalladamente la excepcional carta de vinos, cuenta con una alta preparación en caldos y maridajes.

En Le Tire-Bouchon destacan platos como la ensalada de tomate, burrata y pesto, el “bocadillo” de calamares, el paté casero con tostas de ajo y romero o el wok de verduras y pato. Sus postres caseros tampoco dejan indiferente a nadie.



Calamar de Potera a la brasa



Garrón de cordero



|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Le Tire-Bouchon   |
| <b>Dirección</b> | C/ Chaves Nogales, 16   |
| <b>Horario</b>   | De M a S de 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 00:00. Domingos de 13:00 a 16:30 |
| <b>Teléfono</b>  | 675644289   |
| <b>Facebook</b>  | Le Tire-Bouchon Sevilla   |



Le Tire-Bouchon





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.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Los Rincones del Marqués   |
| <b>Dirección</b> | C/ Santiago, 31  |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:30  |
| <b>Teléfono</b>  | 954502063  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.losrinconesdelmarques.com">www.losrinconesdelmarques.com</a> |



Carret de cordero con eucalipto y crema de castañas



Bizcocho de chocolate con cúpula de chocolate blanco y yogur



LOS RINCONES DEL  
MARQUÉS

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



Patio Palacio de Villapanés



Restaurante

# XKYSYTO

Lo primero que llama la atención de XKYSYTO es la cuidada decoración que encontramos en ambos locales. La cocina abierta a la vista del comensal y sus espacios separados ofrecen un ambiente acogedor en el que disfrutar de sus dos cartas: de restaurante y de tapas y raciones. La filosofía de XKYSYTO es la de un gastrobar donde poder tomar unas copas bien servidas.

Pascal Soret, francés afincado en Sevilla y chef ejecutivo de este gastrobar, deja su impronta única en cada una de las recetas, elaboradas con productos de la tierra. Una cocina de siempre con toques modernos que va de la mano de su bodega con más de cincuenta referencias. XKYSYTO apuesta tanto en su materia prima como en los vinos por el origen y la calidad de Andalucía.



Carrillada ibérica con crema de boniato sobre cama de torta de trigo



Sashimi de atun con helado de wasabi

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | XKYSYTO  |
| <b>Dirección</b> | C/ Virgen de Lujan, 15 · Arfe 32,34,36   |
| <b>Horario</b>   | 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<br>De M a S de 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00.30. D de 13:00 a 17:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 955510011 · 955546039  |
| <b>Web</b>       | www.xkysyto.com  |



C/ Virgen de Lujan, 15  
T: 955510011



C/ Arfe 32,34 y 36  
T: 955546039



XKYSYTO de Calle Arfe





Restaurante

# ORIZA

Una antigua mansión de 1926 guarda en su interior, un antiguo invernadero con aires de estación francesa convertido en nuestro comedor "Buque insignia". Techos altos, suelos de madera, altos ventanales con vidrieras de maumejean y restos de la muralla del Real Alcázar, se conjugan para dar forma a uno de los restaurantes más bonitos de España.

Con una trayectoria profesional desde su apertura hace más de 30 años, cuenta con el reconocimiento de los sevillanos, que han disfrutado de su cocina de generación en generación.

La calidad prima en los productos que seleccionan para la elaboración de sus platos. Los valores propios e intransferibles con los que cuenta Oriza, y su fidelidad a unos principios en los que se unen la tradición y la constante evolución, siempre están presentes en su cocina.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | Oriza  |
| <b>Dirección</b> | C/ San Fernando, 41  |
| <b>Horario</b>   | De lunes a sábado de 13:30 a 17:30<br>y de 20:30 a 01:00               |
| <b>Teléfono</b>  | 954227254  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.restauranteoriza.com">www.restauranteoriza.com</a> |



Pichón en dos cocciones, trigo cremoso y paté de sus interiores



Ensalada de bogavante, crema de aguacate y cilantro,



**ORIZA**  
RESTAURANTE



Restaurante Oriza



# Fogones con acento

Massimo Sardelli, chef de Porta Rossa



Massimo Sardelli junto a los productos florentinos que sirve en Porta Rossa

**Lleva más tiempo en Sevilla que en su Florencia natal aunque cada vez se siente más florentino. Ha traído al Arenal lo mejor de la cocina toscana, incluida la famosa bisteca con la que sueña gran parte de su clientela. En esta entrevista analiza la cocina sevillana y desmonta algunos tópicos de la italiana.**

Isabel Aguilar

*¿Qué es lo que más le gusta de la cocina sevillana?*

Me gusta mucho la gastronomía de aquí y el pescado en particular. Cuando salgo a tomar algo voy a comer pescado y los productos del ibérico, ya que existe una gran diferencia entre la chacina de aquí y la italiana, aunque en el resto del mundo se venda más la de allí.

*¿Por qué cree que siendo mejor los ibéricos de aquí se conocen menos?*

Porque Italia empezó 15 o 20 años antes que España a exportarlos y tiene ese recorrido de ventaja. Ocurre igual que con el aceite, los vinos o los quesos, que los españoles son muy buenos pero es complicado encontrarlos en otros países.

“*Probé el gazpacho con ocho años y aún recuerdo cómo me sorprendió su sabor*”

*¿Conocemos realmente en España la cocina italiana?*

Hay productos italianos perecederos como la burrata que se ven poco por aquí, aunque yo a veces la traigo y ahora se ha puesto de moda con los gastrobares. También hay guisos típicos que son muy desconocidos, como la ribollita, que es una sopa de origen humilde pero excepcional, hecha con alubias, col, patata y zanahoria. Aquí también se desconocía la bisteca a la florentina y ahora es de lo que más gusta a los clientes, que vienen exclusivamente buscándola.

*¿Usted por qué no tiene pizzas?*

Los auténticos restaurantes italianos no tienen pizzas, aunque aquí ha habido mucha españolización de lo italiano. Al mediodía nadie de allí se toma una pizza, que es un plato que se come de noche.

*¿Es cierto que allí comen pasta todos los días?*

En una casa italiana siempre se come pasta de primero y sopa por la noche. Allí se come más que aquí.

*¿Qué recetas de pasta son tradicionales allí y aquí se desconocen?*

Son muy típicos por ejemplo los tagliatelle con garbanzos y tomates cherry. También se come mucha casquería, como la lengua agri-dulce con chocolate, piñones y vinagre o el menudo. Incluso hay puestos en la calle que venden bocatas de casquería. Eso sí, los callos de aquí me encantan, sobre todo los que pone Paco en La Cañera.

*Siendo su mujer sevillana y usted florentino, ¿qué comen en casa?*

Hacemos una mezcla de las dos culturas. Mi mujer cocina más que yo y hace arroces y pescados al horno, aunque a ella y a los niños les encanta la pasta que preparo.

*¿Hacemos muchos disparates aquí cuando preparamos en casa recetas italianas?*

Nosotros cocinamos la pasta al dente y aquí eso no se tiene muy en cuenta. La auténtica salsa bolognesa lleva mucha más carne que tomate y aquí se hace al contrario y la lasaña en España gusta muy líquida y encharcada en bechamel, pero realmente debe hacerse seca, que al cortarse quede compacta. Esas cosas poco a poco están cambiando porque la gente viaja y ya conoce mejor la gastronomía italiana.

*¿Qué es lo que más le sorprendió de la cocina andaluza?*

El gazpacho. Lo probé con ocho años y aún recuerdo cómo me sorprendió su sabor. Allí hacemos algo similar que se llama panzanella que es como una ensalada con los mismos ingredientes que el gazpacho, pero el sabor no es el mismo.

*¿No tienen allí buen pescado?*

En Florencia no hay buen pescado, ahora ha mejorado un poco pero cuando yo era joven no había. Una vez pusieron a mis hijos allí unos lenguados y ellos no los quisieron porque decían que eso no eran lenguados, al menos no como los que ellos estaban acostumbrados a tomar en Sevilla. Con la fruta y la verdura, sin embargo, ocurre lo contrario.

*Después de 25 años, ¿qué ha cambiado en Porta Rossa?*

Desde que empezamos seguimos más o menos igual, salvo que ahora damos más importancia a la carne, porque la bisteca es el plato estrella de la cocina florentina. Cada vez intentamos traer mejor materia prima.



*¿Cómo valora la evolución que ha vivido la gastronomía sevillana?*

Ha cambiado mucho, los gastrobares ahora son los dueños de la ciudad. Restaurantes quedamos muy pocos porque la gente ve un mantel y se asusta. Hubo un tiempo en que se puso muy de moda la cocina italiana pero ahora está más internacionalizada y todo el que quiere hacer algo moderno apuesta por la cocina japonesa.

*Tanto Sevilla como Florencia son ciudades muy turísticas. ¿Se trata bien gastronómicamente a los turistas?*

No se les trata siempre bien en el sentido de que los sitios que hay junto a las zonas más turísticas no suelen ser buenos, pero cada vez vienen mejor informados y también hay establecimientos de calidad que empiezan a colonizar esas zonas céntricas de la ciudad.

*¿Considera que tanta competencia es buena o mala?*

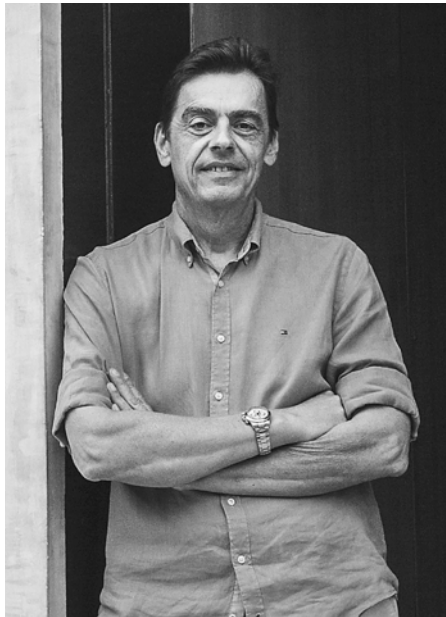
Para nosotros es malo porque la novelería hay que probarla, aunque luego hay clientes que vuelven a nosotros y eso es agradable.

*¿Qué echa de menos de Florencia?*

Echo de menos el olor de mi tierra, ya que allí hay mucho bosque. En el carácter de la gente apenas hay diferencia, puestos que en ambas ciudades hay mucha guasa y retórica. Eso sí, extraño mucho a mi Fiorentina de mi corazón.

*Y de las costumbres gastronómicas de allí, ¿qué extraña?*

Allí se desayuna dulce y aquí salado, allí bebo agua con gas y aquí mineral... con lo que durante el mes de verano que paso allí cambio el chip. Echo en falta a veces la repostería y el pan de Florencia, que a mi gusto son mejores. Los dulces aquí tienen demasiada influencia árabe y el pan no tiene nada que ver, ya que el de allí dura dos o tres días tierno.



Massimo Sardelli

### / ¿Quién es?

*Massimo Sardelli llegó a Sevilla en el año 1986 al abrigo de su hermano mayor, Rico Sardelli, conocido en la ciudad por su tienda de moda de ceremonia para caballero que ha cerrado hace tan solo unos meses. Allí empezó trabajando y conoció al que sería su socio en el mundo de la hostelería, Piru Balón, que era cliente habitual de la tienda. Juntos decidieron abrir un restaurante y apostaron por Porta Rossa, ubicada entonces en la calle Pastor y Landero, aunque desde 2009 se trasladó a la calle Arenal.*



**IKAMAR**  
selección del mar

Dedicación y compromiso para hacer llegar el mejor producto del mar a la Restauración Sevillana.



[www.ikamar.com](http://www.ikamar.com) | +34 954 450 774



Restaurante

# SEA MARKET

Ubicado en el barrio residencial de la Buhaira, Sea Market consolida su nuevo concepto de alta taberna. Este templo de la gastronomía mediterránea se rige sobre cuatro conceptos: la alta cocina creativa, la cocina de mercado, la cocina japonesa y la marisquería.

Del mar a la mesa es la filosofía de esta apuesta gastronómica que busca unir calidad y buen ambiente en un espacio moderno y variado. El Chef Daniel Delgado ha añadido nuevas recetas a su carta, como el arroz negro con alioli de azafrán y puntillitas. Sus platos fuertes son el atún rojo de almadraba, el marisco, los arroces, el Sushi, sus guisos marineros y una gran variedad de pescados.

Sea Market te ofrece una amplia variedad para degustar sus platos, en su restaurante, en su terraza o en el cocedero.

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| <b>Nombre</b>    | Sea Market Marisquería Moderna |
| <b>Dirección</b> | Av. Eduardo Dato, 23           |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 00:00               |
| <b>Teléfono</b>  | 954105684                      |
| <b>Web</b>       | www.seamarket.es               |



Mariscos



Alta cocina creativa



/ Marisquería moderna /



/ Sushi Bar /



Sea Market Alta Taberna y Cocedero

AVDA. EDUARDO DATO, nº 23  
RESERVAS / 954 10 56 84



PUENTE DE LOS BOMBEROS



ESTADIO SÁNCHEZ-PIZUJÁN



info@seamarket.com





Restaurante

# SABORES

Desde que este bar abriese las puertas hace apenas un año, Sabores representa algo diferente en la barriada de Bami. Este local ofrece al comensal tapas elaboradas, platos creativos y guisos de primera calidad. Su cuidada decoración crea un ambiente acogedor que invita a al comensal a disfrutar de sus elaboraciones.

En Sabores apuestan por materia prima de alta calidad, pescado fresco y repostería casera.

De su carta destacan el magret de pato con queso de cabra, el salmorejo de remolacha el montadito con láminas de pulpo y cebolla caramelizada.

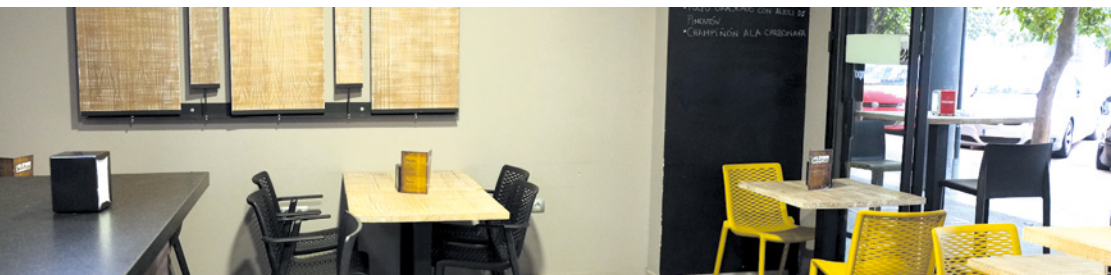


Gaspacho de remolacha



Garbanzos con langostinos y bacalao

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Sabores   |
| <b>Dirección</b> | C/ Castillo Alcalá de Guadaíra, 16                                      |
| <b>Horario</b>   | De M a S de 10:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00. domingos de 10:00 a 17:00 |
| <b>Teléfono</b>  | 954026238   |



Sabores





Restaurante

# LA BERNARDA

Este nuevo proyecto gastronómico se emplaza en lo que originariamente fue un antiguo almacén de productos que llegaban de América.

La Bernarda, cuyo nombre proviene del barrio donde surge, apuesta por el equilibrio entre una cuidada decoración y una cocina de mercado con tradición y técnicas de alta cocina. En definitiva, hablamos de un entorno actual y contemporáneo con un servicio esmerado y atento, donde poder disfrutar de momentos inolvidables.

De su carta destacan las gambas al jerez sobre crema de ajo confitado y el bikini pita de cola de toro y ensalada crujiente en escabeche de módena. Los más golosos no deben irse de La Bernarda sin probar la cuajada de rosas.



Rolling de panceta ibérica con puré de patatas y manzana



Alcachofas en tempura con cremoso de bacalao

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | La Bernarda  |
| <b>Dirección</b> | C/ Juan de Mata Carriazo s/n,<br>esq. Bartolomé de Medina                |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 01:00   |
| <b>Teléfono</b>  | 955512334  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.labernardasevilla.com">www.labernardasevilla.com</a> |



La Bernarda Slow Bar



LA BERNARDA  
· SLOWBAR ·



Restaurante

# MILONGA'S

En Santa Justa y Nervión se ubican estos dos restaurantes especializados en carnes argentinas. Milonga's comenzó siendo un restaurante familiar y sus locales llevan ya una década sirviendo a los comensales. En ellos se puede disfrutar de todo el sabor típico de la gastronomía argentina. En el restaurante de Nervión, se puede disfrutar eventualmente de música en directo.

Todas las carnes, cortes de novillo argentino, están hechas a la brasa, sobre carbón de encina, lo que le aporta un distintivo único. En su bodega se pueden encontrar vinos españoles, especialmente andaluces, y vinos Malbec, cuya uva es típica argentina. De su carta destacan las carnes a la brasa, el chorizo criollo, las mollejas de ternera y el queso provolone a la parrilla. Los más golosos no pueden perderse los postres típicos argentinos como el panqueque de dulce de leche.

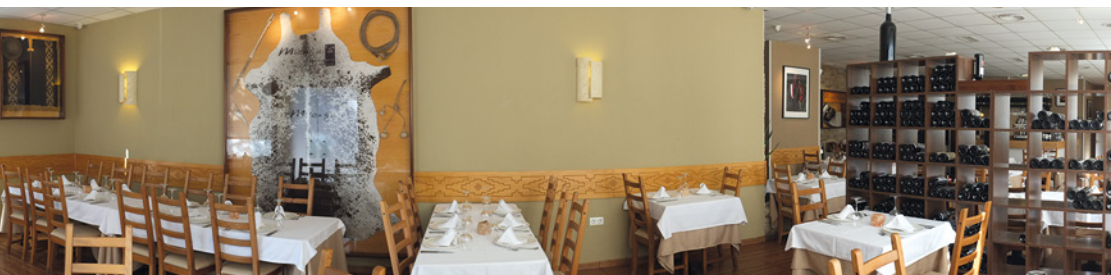


Empanada criolla



Lomo alto porteño

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nombre</b>    | Milonga's   |
| <b>Dirección</b> | C/ Campo de los mártires, 1 (Santa Justa)<br>C/ Luis de Morales, 32 (Nervión) |
| <b>Horario</b>   | De L a S de 13:45 a 16:00 y de 20:45 a 00:00. Domingos de 13:45 a 16:00       |
| <b>Teléfono</b>  | 954411177 · 954410667   |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.restaurantemilongas.es">www.restaurantemilongas.es</a>    |



Restaurante Milonga's de Santa Justa



Milonga's  
Restaurante  
Argentino

Milonga's Nervión  
C/ Luis de Morales, 32  
T: 954410667

Milonga's Santa Justa  
C/ Campo de los mártires, 1  
T: 954411177



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, actos benéficos, conciertos y exposiciones son sólo algunos de los eventos que podemos encontrar 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.



Níscalos con ajos confitados



Bacalao con alioli gratinado de membrillo y pimientos del padrón

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nombre</b>    | La Escondida   |
| <b>Dirección</b> | C/ Cardenal Bueno Monreal, 30  |
| <b>Horario</b>   | De 13:00 a 03:00   |
| <b>Teléfono</b>  | 954614879  |
| <b>Web</b>       | <a href="http://www.laescondidapinchoscopas.com">www.laescondidapinchoscopas.com</a> |



Barra de La Escondida



la escondida   
pinchos & copas





— Veo que ya no protestas de que lea el periódico en la mesa, querida. Celebro que te vuelvas tan razonable.

Antología de humor gastronómico en ABC. Antonio Mingote, *Veo que ya no protestas de que lea el periódico...*, ABC, núm. 14.754, 19 de junio de 1953. Tinta sobre cartón, 168 x 218 mm. Museo ABC, Madrid

## Una ventana abierta a la actualidad gastronómica de Sevilla

La newsletter de GURMÉ.es informa cada semana sobre todo lo que sucede en el panorama gastronómico sevillano.

Estar informado es muy fácil con la **newsletter GURMÉ al día**. Con puntualidad británica llega cada jueves al correo electrónico de los usuarios suscritos para mostrarles **toda la actualidad gastronómica** sin dejar atrás las mejores entrevistas con los chefs de los fogones más actuales, aperturas de nuevos bares y restaurantes y toda la agenda gastronómica de la ciudad.

De una manera sencilla y sumamente fácil, los amantes de la buena mesa pueden estar

al día de todo lo que ocurre en su ciudad. **Tan solo hay que entrar en el portal GURMÉ.es** y suscribirse facilitando una dirección de correo electrónico. De esa manera, la actualidad culinaria llegará puntualmente a la bandeja de entrada cada semana.

GURMÉ al día también ofrece los comentarios de nuestros críticos gastronómicos sobre los diversos establecimientos sevillanos, así como reportajes y rutas del tapeo tanto de la capital como de los pueblos de la provincia.





# 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

Cruzcampo  
1904  
Cruzcampo  
CRUZIAL  
CERVEZA ESPECIAL  
100% LÚPULO SELECCIONADO  
Elaborada en la Picota Centenaria de nuestros Maestros Cerveceros



# BAREA GOURMET

*Para los más exigentes*



**BAREA  
GRUPO**  
DESDE 1941


**75**  
AÑOS  
*contigo*

**CASHBAREA**

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

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

**www.barea.com**

 Barea Grupo