

REVISTA GASTRONÓMICA DE SEVILLA

GURMÉ

Nº2. OTOÑO 2016

PVP 3€



Entrevista a
**Sixto Tovar y
Gonzalo Jurado**

Para mojar pan

Fogones con acento

Comerse las palabras

ABC

Sumario



Entrevista	04	Comerse las palabras	50
Humor Gurmé	19	Para mojar pan	60
Los Secretos de...	26	Fogones con acento	74
Directorio	30	Lo más visto en GURMĒ.es	90

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

Textos y fotos:
Agencia Inn

Maquetación:
Agencia Inn

Con el patrocinio de:



Cruzcampo

tú & makro

Coca-Cola

SIENTE EL SABOR™

Sixto Tovar y Gonzalo Jurado

Eslava y Tradevo

“Después de la revolución gastronómica que ha vivido Sevilla ahora toca transformar el servicio y la atención al cliente



Sixto Tovar y Gonzalo Jurado en el interior de Eslava

Sixto Tovar (Eslava) y Gonzalo Jurado (Tradevo) son dos referentes de la gastronomía sevillana y un espejo en el que quieren mirarse muchos de los nuevos restauradores de la ciudad. Dos generaciones distintas que han marcado un camino en la nueva forma de hacer cocina, sin dejar de lado las recetas tradicionales que tanto arraigo tienen en Sevilla.

Isabel Aguilar

Huelga presentarles en este encuentro en el que la admiración y el respeto se despachan generosamente. Son viejos conocidos y ambos valoran la capacidad de trabajo y el saber hacer de su compañero de tertulia. Sobre la mesa temas tan apetecibles como las tapas que ambos sirven en sus casas, hacia dónde debe evolucionar la gastronomía local, la profesionalización del sector o la escasez de Estrellas Michelin en la restauración hispalense. El debate está servido.

¿Cómo hacen para estar en lo más alto?

Gonzalo Jurado (G.J.): Cada día es una prueba continua. La gente piensa que el negocio camina solo pero a diario hay que tener claro en qué se puede mejorar.

Sixto Tovar (S.T.): Yo me sigo poniendo nervioso cada día antes de abrir, porque no sé cómo van a salir las cosas. Jamás he preguntado al cerrar qué caja hemos hecho, sino si se ha ido todo el mundo contento.

¿Es complejo satisfacer al público?

S.T.: Es difícil adelantarse a las necesidades de cada día. En el mercado no siempre encuentras lo que quieres y tienes que aprender a intuir qué te pedirá la clientela. Hay días que puedes comprar 20 kg de sardinas y que luego no se pidan y viceversa, que no las encuentres en el mercado y todo el mundo te las pida ese día. Ese equilibrio no se llega a aprender del todo nunca, pero hay que intentar adelantarse a los acontecimientos.

G.J.: A mí me pasó un domingo de este verano que vi en la predicción del tiempo que

refrescaba, así que decidí el sábado comprar mucho pescado y el domingo se llenó la terraza de Tradevo Centro, así que fue un éxito, pero no siempre ocurre así.

¿Qué es lo más difícil de su día a día?

G.J.: Para mí lo más difícil es delegar. Cuando diversificas y amplías tu negocio quieres controlarlo todo y eso es imposible. Yo llevo ese sufrimiento por dentro porque pueden ocurrir cosas que no controlo, por eso lo mejor es captar perfiles de profesionales muy concretos, personas cercanas a ti y a lo que tú quieres.

S.T.: Si realmente en Sevilla hubiera la cantera necesaria de profesionales se crearían muchos puestos de trabajo, porque habría restaurantes que se expandirían, pero encontrar al capital humano adecuado es muy complicado. Yo no he abierto más establecimientos porque no me compensaba, aunque he tenido oportunidades, y ahora tengo claro que no lo haré nunca.

¿Es más importante la gastronomía o la atención al cliente?

G.J.: Como cocinero ahora mismo admiro más el servicio que la cocina, porque la gente debería ser atendida igual de bien o mejor de lo que comen en los establecimientos. Tendría que haber una revolución del servicio igual que la ha habido de la gastronomía. El manual de un buen cocinero tendría que ser la literatura, porque deben ser personas que hayan leído y aprendido sobre quesos, vinos y gastronomía en general y lo sepan transmitir al comensal.

S.T.: Lo primero que tenemos que hacer es concienciar a los camareros de que tienen un oficio digno y que son personas muy importantes en este sector. Un buen camarero debe ser respetuoso, con cultura, con psicología y con calidad humana. Debe hacer que todo fluya y no hacerse ver, hacer sentir al cliente como si estuviera en su casa. En Sevilla, como en muchos otros sitios, hay estudiantes que quieren sacarse un dinerillo y trabajan como camareros, pero eso no es un camarero.

¿Cómo valoran la hostelería sevillana?

S.T.: En esta ciudad se ha criticado a menudo que se ha mantenido mucho tiempo arraigada a esa gastronomía clásica de toda la vida y hemos tardado en evolucionar, pero creo que eso ha sido algo positivo que nos ha permitido ser lo que hoy somos. Hay parte de esa restauración clásica que lo sigue haciendo muy bien, como El Rinconcillo o El Tremendo.

G.J.: Hay muchos locales gastronómicos pero a lo mejor no se preocupan tanto de dar dinamismo a sus cartas o de trabajar productos de temporada. ¿Qué le falta a la ciudad? Más gente como Sixto, Ramón (Antigua Abacería) o Carlos (El Rinconcillo). La clientela va cambiando y estos sitios tradicionales han sabido adaptarse a ella.

¿Cómo creen que nos ven desde fuera?

S.T.: Los turistas buscan la autenticidad y tenemos que conseguir que Sevilla sea una ciudad

para sevillanos en la que los turistas se sienten a gusto. Eslava no es un sitio para turistas, sino para público local, y la gente de fuera viene porque busca lo auténtico.

G.J.: Los establecimientos de la zona más monumental generalmente no aportan cosas interesantes. Todos queremos que nos traten decentemente cuando hacemos turismo y tenemos que conseguir eso.

¿Debería Sevilla tener más Estrellas Michelin?

G.J.: He estado 15 años trabajando en restaurantes con Estrella Michelin y en mi negocio no tengo especial interés en que haya ninguna, porque la mejor estrella es la satisfacción diaria con tu clientela y tu personal. El concepto de tu negocio varía cuando tienes una Estrella Michelin y tu clientela también, yo prefiero hacer lo que hago, una cocina sencilla que llega a la gente.

S.T.: Cualquiera que viene de fuera tiene en cuenta las Estrellas Michelin que hay en Sevilla y debería haber más de una (Abantal). Sería muy interesante tener más. En esta ciudad ofrecemos cosas muy buenas pero no las transmitimos, deberíamos hacer un esfuerzo por conseguir que la gente vea lo que esta ciudad es. También en la provincia hay sitios espectaculares, como Alhucemas, donde fríen el mejor pescado que he probado nunca.

¿Al comensal sevillano le cuesta rascarse el bolsillo?

S.T.: El comensal sevillano es muy listo y no le gusta que le engañen. Ésta es la plaza más difícil en términos de gastronomía, pero una vez que te reconocen es un público muy agradecido.

G.J.: Es una cuestión más social que económica. Hay clientela para pagar cubiertos caros pero socialmente no hay tanta masa de público a la que le guste la mesa y el mantel y eso es porque Sevilla nunca ha dejado de lado su cultura, lo que gusta aquí.



Gonzalo Jurado y Sixto Tovar comparten una copa de vino en la barra de Eslava

/ Perfiles

Gonzalo Jurado tiene una dilatada experiencia en el mundo de la alta cocina, puesto que ha trabajado junto a grandes como Santi Santamaría o Sergi Arola. En 2010 y después de pasar por restaurantes como Sant Pau de Carne Rusalleda o El Bulli, abrió Tradevo Gastro Taberna. Después vendría Tradevo de Mar y hace tan solo unos meses Tradevo Centro.

Sixto Tovar lleva 28 años al frente de Eslava, un restaurante que cambió la forma de hacer cocina en Sevilla y abanderó la revolución culinaria que vive la ciudad. Se ha convertido en todo un ejemplo para el sector y en un anfitrión excepcional para todo el que llega a su casa, ya sea a su famoso bar de tapas, su aledaño restaurante o los apartamentos que completan la oferta de su espacio.

Restaurante

LOS RINCONES DEL MARQUÉS

A unos pasos del histórico barrio de Santa Cruz, junto al centro de Sevilla, se levanta el Palacio de Villapanés, una joya que brilla en todo su esplendor conservando su legado barroco y mudéjar. Este espectacular escenario 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.



Corvina asada con espárragos verdes



Migas de chocolate blanco y negro

Nombre	Los Rincones del Marqués
Dirección	C/ Santiago, 31
Horario	De lunes a domingo de 7:30 a 23:30
Teléfono	954502063
Web	www.losrinconesdelmarques.com



Patio Palacio de Villapanés



LOS RINCONES DEL
MARQUÉS

www.losrinconesdelmarques.com



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.



Arroz negro con bacalao frito y gambones



Piña colada



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 HOSTELERO LA RAZA SEVILLA 1932

Restaurante

EL PIMENTÓN

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

Las propuestas centradas en ingredientes de temporada aseguran al comensal un producto fresco y de calidad. Su carta cuenta con más de 50 tapas a la que se le suman especialidades diarias, y una amplia variedad de vinos.

De cara al otoño-invierno el restaurante tiene una carta repleta de ibéricos, destacando el solomillo a la crema de cabra con cebolla caramelizada, y pescados como el bacalao al horno con crema de puerros, el plato estrella de la casa. Una recomendación son los guisos caseros como carrillada y la cola de toro, y la amplia variedad de pescados, como el tatakí de atún, la hamburguesa casera de merluza con langostinos y el gambón a la plancha.

Nombre	El Pimentón
Dirección	C/ García de Vinuesa, 29
Horario	De 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	954564032
Web	www.cafepimentontapas.com



Berenjena frita con salmorejo y miel



Bacalao al horno con crema de puerros



El Pimentón

Café Pimentón Tapas

García de Vinuesa, 29

www.cafepimentontapas.com

Restaurante

MESÓN CASA PACO

Tras 20 años dando un servicio de primera calidad, el Mesón Casa Paco se ha consolidado como uno de los espacios de referencia en el que los comensales pueden disfrutar de los mejores productos. La materia prima está tratada y elaborada respetando al máximo su calidad y siguiendo las costumbres de la cocina tradicional, pero buscando a la vez la innovación en cada plato. Esta combinación ofrece una amplia carta de tapas y platos a todos aquellos que quieran sucumbir a sus encantos.

Su propuesta culinaria, en constante cambio, tiene siempre en el punto de mira la tradición gastronómica sevillana.

Si visitamos el Mesón Casa Paco, no podemos perdernos el rodillo de presa con espinacas a las finas hierbas, el tartar de atún con helado de wasabi y salsa de boletus, el tataki de atún y el arroz con pato y cebolla crujiente.

Nombre	Mesón Casa Paco
Dirección	C/ Bami, 15
Horario	De lunes a sábado de 08:00 a 00:00 y domingo de 08:00 a 18:00
Teléfono	954237504
Web	www.mesoncasapaco.es



Tartar de atún con aguacate y helado de wasabi



Hamburguesa de corvina y gambas con salsa de boletus

Mesón Casa Paco

C/ Bami, 15

www.mesoncasapaco.es



Mesón Casa Paco

Taquería-Mezcalería

MANO DE SANTO

En el corazón de la Alameda de Hércules, encontrarás el mejor espacio para los amantes de la cultura mexicana: Mano de Santo es una taquería que sirve comida y coctelería 100% mexicanas.

Con más de 150 referencias entre tequila y mezcal, los dos principales referentes de las bebidas espirituosas, este local ofrece, además, una cuidada selección de recetas provenientes de sus principales regiones: tacos al pastor inspirados en la comida callejera de México DF, tostadas de atún y aguachile de camarón al más puro estilo de Sinaloa, tacos de cochinita pibil típicos de la región de Yucatán, etc...

Mano de Santo ha despuntado, en menos de un año, como el restaurante de referencia donde degustar el auténtico sabor de México. Con un interiorismo diferente e innovador, el local ofrece un ambiente único en la plaza más de moda de la ciudad.

Nombre	Mano de Santo
Dirección	Alameda de Hércules, 90
Horario	De 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:30 Brunch S-D de 10:00 a 13:00
Teléfono	954906302
Web	www.taqueriamanodesanto.es



Enchilada verde



Tacos dorados



Mezcales en Mano de Santo



Alameda de Hércules, 90
T: 954 906 302
www.taqueriamanodesanto.es

BAREA GOURMET

Para los más exigentes



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-Almetsilla, 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



-No le interrumpas, Isabelita. Tu padre acaba de leer la crítica de Savarin, hoy vamos a disfrutar de 'cocina intelectual'

Antología de humor gastronómico en ABC. Jean Bellus. La Familia Bellus. Don Ramón y la crítica gastronómica de Savarin, 2ª. ABC, núm. 19.915, 18 de enero de 1970. Reproducción fotográfica. Archivo ABC

Mesón

ESPOLAINA

En el año 1982 abrió sus puertas al público Mesón Espolaina, en el que servían una fantástica comida casera. Actualmente el hijo de sus fundadores mantiene la esencia tradicional que tanto caracteriza a este restaurante familiar, a la que ha añadido nuevas tapas.

En su carta podemos encontrar aliños y ensaladas, montaditos y panes de la casa, carnes y, su especialidad, los magníficos guisos.

Si visitamos este mesón en el barrio de Nervión, no podemos dejar de degustar los fantásticos chicharrones. Para aquellos que disfrutan con la cuchara, recomendamos el guiso de papas con chocos, el cocido al estilo antiguo o las espinacas. También destacan la carrillada, la cola de toro y el venado. Recientemente han incorporado a su carta el jabalí.

Si visitamos Mesón Espolaina disfrutaremos de una comida casera tradicional con una calidad excepcional.

Nombre	Mesón Espolaina
Dirección	C/ Mariano Benlliure, 16
Horario	De 7:30 a 00:00. Cierra sábados tarde y domingos
Teléfono	954584133



Chicharrones

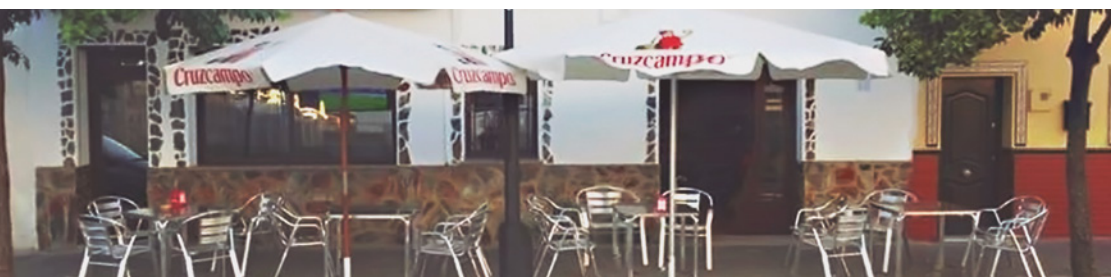


Espinacas con garbanzos

Mesón Espolaina

T: 954584133

C/ Mariano Benlliure, 16



Mesón Espolaina

All day bar

PERRO CHIKO

Junto a las Setas de la Encarnación se encuentra este nuevo concepto de local en Sevilla. Bajo el lema *open all day*, Perro Chiko ofrece a sus visitantes desayunos brunchs entre los que destacan los huevos rancheros y las tostadas francesas de brioche. Sus zumos contienen todo el sabor y las propiedades de la fruta y la verdura recién exprimidas.

También cuentan con una carta de tapas elaboradas muy cuidadas, como el ajoblanco con huevo escalfado y gambones o el wok de choco en su tinta. Perro Chiko apuesta por la comida con productos de temporada.

Al caer la tarde, Perro Chiko brinda un ambiente ideal con música donde compartir buenos momentos y cócteles como el Bloody Mary Ahumado o el Bramble de moras confitadas. Si prefieres un gin tonic prueba una de sus ginebras maceradas artesanalmente.

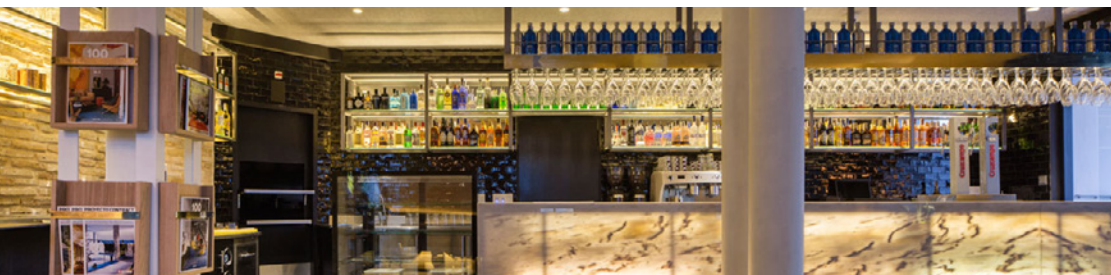


Mojito Perro Chiko



Arroz meloso con pato y foie de pato

Nombre	Perro Chiko
Dirección	Plaza de la Encarnación, 8
Horario	De 09:00 a 13:30 y de 17:00 a 03:00 Domingos 09:00 a 21:00
Teléfono	955440030
Web	www.equipompuntor.com



Barra Perro Chiko



PERRO VIEJO

TAPAS BAR

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

C/ARGUJO, 3



PERROCHIKO

BREAKFAST - COPAS - FRESH FOOD

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

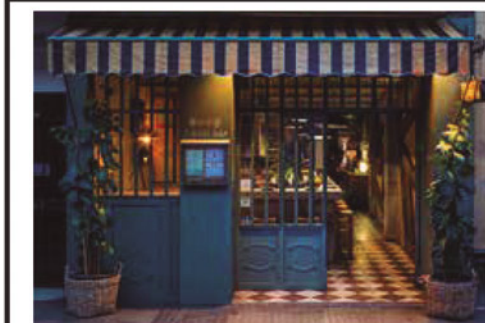
PLAZA DE LA ENCARNACIÓN, 8



BAR ANTOJITO

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

C/CALATRAVA, 44



Nikkei bar

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

C/CALATRAVA, 34

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

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



Salón del local de C/ Progreso, 27

IGNACIO VIDAL

C/ PROGRESO, 27. AVD. FINLANDIA, 5.
SEVILLA. SEVILLA.
T: 954616496 T: 955641406

C/ CANALEJAS, 2.
SEVILLA.
T: 954228452

Los secretos de...

La ensaladilla de Mariscos Emilio

Tiene fama de ser una de las mejores de Sevilla y hay razones para ello. Desvelamos cómo se elabora paso a paso, un proceso sencillo que respeta la tradición de esta receta dando un resultado suave, auténtico y cargado de sabor.

Isabel Aguilar

“ No te pierdas la vídeo receta completa de Mariscos Emilio en:

GURMĒ.es

Ingredientes:

- Patatas frescas
- Zanahorias
- Colas de gambas.

Para la mayonesa:

- Aceite de girasol
- Huevo pasteurizado
- Sal y vinagre



José Manuel Salgado, jefe de cocina de Mariscos Emilio, con la apreciada ensaladilla que realizan



Paso 1

Se cuecen las patatas y las zanahorias en una cacerola con agua hirviendo y se van pinchando para saber cuándo están listas. Las gambas se cuecen en una cacerola aparte y se meten en el agua menos de un minuto.



Paso 2

Después de pelar las patatas cocidas, se cortan en trozos pequeños y cuadrados.



Paso 3

Las zanahorias se cortan en trozos muy pequeños.



Paso 4

Las gambas cocidas se trocean un poco.



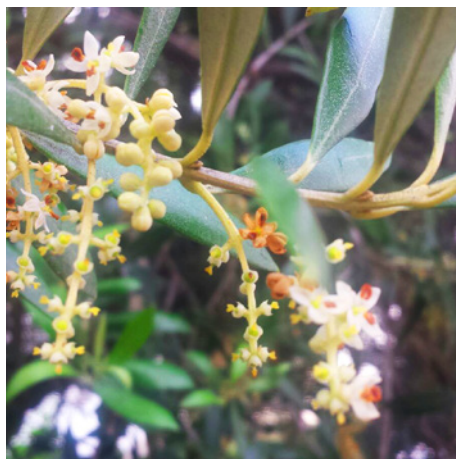
Paso 5

Para la mayonesa, se baten los huevos con un poco de sal y se va añadiendo el aceite de girasol. Al finalizar, se añade un chorreón de vinagre y un poco de agua para dar mayor suavidad.



Paso 6

Se mezclan bien todos los ingredientes y listo para servir.



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.



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

NATURALMENTE NOBLE



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.

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

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

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

BAR RESTAURANTE LA PEPOÑA Carrillada,

mariscos, merluza. Orfila, 2. 954215026.

BAR RESTAURANTE TARÍN Bacalao, ensaladilla y garbanzos, guisos caseros. García de Vinuesa, 1. 954221242.

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

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

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

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
Albondigón de foie, bacalao a la viuda, berenjenas a la miel de caña. Plaza de la Gavidia, 2. 954908647.

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

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

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

BODEGUITA CASABLANCA
Carrillada al vino de Jerez, espinacas con garbanzos, 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.

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

COLOROFILA Risotto de temporada, lomo de bacalao en salsa americana y carbón de arroz, solomillo de buey con pastel de patatas trufadas. Santander, 15. 667735989.

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

DEÓ Canutillos de pringá, suprema de bacalao, 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.

DÚO TAPAS - LA TERRAZA Tartar de atún y verduras en tempura. Calatrava, 10. 955238572.

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 MANJERO Aliño de huevas, bacalao, croquetas. Trastámara, 15. 954221740.

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

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

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

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

EL TRAGA 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 (Grupo La Raza) Croquetas de jamón, foie, jamón ibérico. Entrecárceles, 1. 954232024.

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

ESLAVA Cabrillas, coquinas, costillas. Eslava, 5. 954906568.

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

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

GORKI SELECCIÓN Alcachofas con foie, delicatessen. Almirante Lobo, 2. 954211578.

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

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

LA BULLA Arroz meloso con setas, Bulla burguer, pulpo gratinado. Dos de Mayo, 26. 954219262.

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

Puerta de la Carne, 6. 954531652.

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

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

LA GORDA DE CALATRAVA Tartar de atún, carrillada ibérica, cola de toro. Calatrava, 22. 685144849.

LA GORDA DE LAS SETAS Tartar de atún, carrillada ibérica, cola de toro. Plaza de la Encarnación, Edificio Metrosol Parasol, 1-1. 658786004.

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

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

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

LA TRASTIENDA Anchoas imperiales, berberechos, carabineros. Alfalfa, 9. 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.

LOBO-LÓPEZ Tapas-Bar. Calle Rosario, 15. 661589295.

LOS CLAVELES Albóndigas de choco, arroz, bacalao. Plaza de los Terceros, 15. 954213339.

LOS CORALES (Grupo La Raza) Gastronomía sevillana. Álvarez Quintero, 9. 954232024

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

LOS RINCONES DEL MARQUÉS Tataki de atún rojo con salmorejo de rúcula y vinagreta de soja, bacalao en tempura de algas con espinacas salteadas y piñones, solomillo de ternera con pastel de patata y boletus, jugo de carne y foie. Santiago, 31. 954502063.

MANO DE SANTO Aguachile, pozole de mariscos, taco al pastor. Alameda de Hércules, 90. 954906302.

MARÍA ANTONIETA VINOS & TAPAS Pulpo frito con verduras en tempura y crema de parmesano, tataki de atún con alga nori, arroz con pato salvaje. Plaza de la Pescadería (Huelva, 24). 604385429.

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.

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

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

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

NO-KITCHEN Giraldivas, tacos de bacalao sobre tomate rallado, muslos de codorniz confitados. Amparo, 9. 697149507.

OSTERIA FRANCONETTI Carbonara romana, pizza silverio, lasagna il forno. Faustino Álvarez, 1. 955138107.

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

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

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

PERRO CHIKO Zumos frescos, desayunos elaborados tipo brunch y cocktails por la tarde. Plaza de la Encarnación, 8. 954025082.

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. Arguijo, 3. 954025082.

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

PORTA ROSSA Ravioli con queso ahumado, tagliolini al Tartufo, tartar de atún rojo, straccetti. Arenal, 5. 954216139.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 garrapiña de sésamo y mojama, gazpacho de fresas con pistacho y guancial. Alcaicería de la Loza, 17. 955385972.

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

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

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

TABERNA MANOLO CATECA, LA GOLETA Chicharrones, cocidos,

espinacas. Santa María de Gracia, 11. 657590509.

TABERNAS ALAMBIQUE Rollito de solomillo con foie y setas bañado en salsa carbonara, bacalao en costra de almendras con base de gulas, espárragos trigueros con salsa tártara. Tataki de atún empanado en sésamo con salsa agrídulce. Plaza de la Alfalfa, 5. 647250060.

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.

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

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

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

DIRECTORIO

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, tataki de atún. Puerto del Suspiro, local 2. 954070248.

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

BAR ZAPICO Carne con tomate, carrillada, chipirón. Serrano y Ortega, 16.

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

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.

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

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

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.

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

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

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.

SABORES Pulpo braseado con ali oli de pimentón, 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
Cocidos, sopa, tortilla. Pedro Pérez Fernández, 4. 954455609.

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

BAR LA OTRA ESQUINA Anchoas, caracoles, croquetas. Virgen de las Montañas, 7. 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 Canutillos de pringá, suprema de bacalao, carrillada de atún. Virgen del Valle, 10. 955193809.

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

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.

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

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

LA ZARANDA Riñones al jerez, solomillo al whisky, espinacas con garbanzos. Virgen de la Consolación, 10. 955075392.

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

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

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

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

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

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

MACARENA

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

EL CINE DE PÍO XII
Caracoles, carne con tomate, carne de toro. 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 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.



DIRECTORIO

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.

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

NERVIÓN

BAR JOTA Bacalao. Luis Montoto, 52.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA MONUMENTAL Almohadilla de salmón, bacalao monumental, banderilla. Diego Angulo Íñiguez, 9. 954423585.

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

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

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

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

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

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

TABERNA LA TATA Corona de linguado con crema de parmesano y bacon, foie de pato, lomo al Jerez con caramelo de ron y foie de pato. Aviñón 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 Nogaes, 3. 954426000.

PRADO

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

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

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

CASA 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.

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

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

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

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 Patatas bravas, tartar de salmón con guacamole, risotto de boletus y trompeta negra en aceite de trufa. Felipe II, 6. 955126646.

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

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

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

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 (Grupo La Raza) Croquetas melosas de jamón ibérico de bellota, jamón ibérico,

queso de cabra y salsa de foie. Avda. Isabel La Católica, 2. 954232024.

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

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.

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

SANTA JUSTA

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

ANKÁ RESTAURANTE EN MINIATURA Bacalao frito, ensaladilla, foie. Emilio Lemos, 4. 657119154.

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.

EL CENACHERO Pescaito frito, cola de toro, mariscos. Avda. Alcalde Manuel del Valle. Edificio Cónsul 7,8 y 9. 954432350.

HERMANOS CARBAJO Costillas. Sinaí, 29. 854537293.

LA JARANA Alubiones con langostinos y pulpo, cazuela casera de patatas, huevo y tomate, solomillo de buey "txogitxu".

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

Edificio Gran Vía Local
10, Avda. Kansas City, 92.
954257399.

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

MALAMBO'S
RESTAURANTE
ARGENTINO Chorizo
criollo, empanada
criolla, carpaccio de
Buey Malambo's.
Doctor Pedro Vallina, 11.
954532770.

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

MESÓN BAR ESPOLAINA
Chicharrones de la
casa, menudo a la
antigua, rabo de toro
a la sevillana. Mariano
Benlliure, 16. 954584133.

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

TRIANA

ARROCERÍA OTAOLA
Tortillitas de
camarones, papas
aliñadas con melva,
arrocés alicantinos y
valencianos. Mercado
de Triana, Módulo 26.
607735625.

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

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

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.

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

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

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

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

CASA PACO RINCÓN
DE ABADÍA Arroz,

cabrillas, cocidos. San
Jacinto, 83.

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

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

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

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

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

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

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

LAS GOLONDRINAS
Adobo, aliños,
caballito de jamón.

Antillano Campos, 26
954331626.

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

PESCADERÍA
CERVECERÍA LOLI
Arroz, bacalao,
cocidos. Mercado de
Triana, puesto 24 y 25.
670617465.

RESTAURANTE
ALBOROQUE
Huevos rotos con sal de
jamón, magret de pato,
flamenquín de pez
espada. Pagés del Corro,
107. 954341159.

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

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

SOL Y SOMBRA
Albóndigas, bacalao,
cola de toro. Castilla,
151. 954333955.

TABERNA GASTROBAR
PURATASCA Arroz,
bacalao, chorizo.
Numancia, 5. 954330680.

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



www.dandoenelblanco.es

40 AÑOS **BLANCO**
1975 - 2015
Castillo de San Diego
BARBADILLO

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.

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



Otaola del Mercado de Triana

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?

Nombre	Malambo's
Dirección	C/ Doctor Pedro Vallina, 11
Horario	De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30 Domingos noche y lunes cerrado
Teléfono	954532770
Web	www.restaurantemalambos.es



Claudio Tello presentando el Buey Premium



Mollejas de ternera



WWW.RESTAURANEMALAMBOSES.ES
C/DOCTOR PEDRO VALLINA, 11
Tel. +34 954 532 770
reservas@restaurantemalambos.es



Restaurante Malambo's

Restaurante

SEA MARKET

Ubicado en el barrio residencial de la Buhaira, entre Nervión y el centro de Sevilla, 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. Esa es la filosofía de esta apuesta gastronómica que busca unir la calidad y el buen ambiente en un espacio moderno y variado, donde hay cabida para todos los estilos. Sus platos fuertes son el atún rojo de almadraba, el marisco, los arroces, el sushi, sus guisos marineros y una gran variedad de pescados. En definitiva, una cocina de nuestra tierra elaborada de manera extraordinaria.

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

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



Mariscos



Gamba blanca de Huelva



/ Marisquería moderna /



/ Alta cocina creativa /



/ Sushi Bar /



Sea Market Alta Taberna y Cocedero

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

PUENTE DE LOS BOMBEROS



ESTADIO SÁNCHEZ-PIZJUÁN



info@seamarket.com



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.



Carpaccio de semisecina de buey gallego



Látigo de pulpo asado

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



DeÓ Jesús del Gran Poder



DeÓ

Bar de vinos y tapas

Comerse las palabras

Antonio Cruz Clavijo, metre de Becerrita

/ ¿Quién es?

Antonio Cruz Clavijo nació en Carrión de los Céspedes en 1958 y lleva toda su vida vinculado al mundo de la hostelería. Trabaja en Becerrita desde que abrió hace 28 años y previamente se había formado en establecimientos de Torremolinos y Sierra Nevada. En su localidad natal todos le conocen como "el niño roete", hijo del Bar Roete, aunque el auténtico nombre del negocio paterno era Bar Rocío (su abuela acostumbraba a llevar este peinado que ha sobrebautizado a su descendencia durante años). Allí aprendió sus primeras lecciones del mundo de la hostelería y trazó el esquema de una vida que discurre entre la barra y la cocina, con un absoluto respeto y admiración por el público que atiende. "El cliente es lo mejor, lo básico de este negocio. Sin él, no hay cocina", sentencia este cualificado metre.

Al hacer la compra, siempre olvida...

Lo que quisiera olvidar es la factura de la compra.

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

Con una ensaladilla servida con bola. Hay que servirla al desprecio, como bien dice Antonio Casado de ODER Ensaladilla. La diferencia se nota hasta en el sabor.

En su mesa nunca falta...

Procuro que no falten nunca profesionalidad y humildad, porque para saber servir una mesa hay que ponerse en el sitio de quien está sentado. Con humildad podemos llegar a la gente y que se sientan bien y felices.

¿Asar, freír o cocer?

Asar un buen cordero, freír un buen pescado y cocer una buena verdura. La cocina tiene esos tres términos.

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

La pimienta no se la recomendaría a nadie, me llevaría la canela que es más afrodisíaca.

Su bocadillo favorito es de...

De mortadela de verdad, de la antigua. Está riquísimo.

A usted, ¿de qué le dan la lata?

Me dan la lata los mejillones. Los detesto en conserva mientras que al natural están riquísimos.

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

Dependiendo de los comensales, pero en general, secar y cubrir la mancha, que parezca que no ha pasado nada.

Improvise una cena en un periquete...

De entrantes un poco de jamón, una tarrina de foie en salsa Cumberland, un tartar de atún rojo y croquetitas de cola de toro. De segundo, rodaballo, torito de merluza al ríoviejo, lomo de buey angus y un "solomillo al señor marqués", una receta que tiene más de 50 años y no la podemos quitar de la carta porque siempre encanta.

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

Becerrita.

Un amigo en esta profesión...

Me enseñó muchísimo Juan Silva Domínguez. También Manuel Hernández Quintana y dos amigos de mi paso por Granada, Gabriel Maldonado y Juan Alcaide.

Una tapa clásica que le da pena que esté desapareciendo.

El caballote de jamón. En el bar de mi padre se enrollaba el jamón al pan y se freía y ahora ha cambiado y se sirve el pan frito con una loncha de jamón y huevo de codorniz.

Una tapa moderna que no debería existir.

Todas las recetas nitrogenadas.

El final más dulce que recuerda...

Un dulce pecado, que es un variado de repostería donde se incorpora toda la repostería casera incluso helado de espolea.



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 estupendas propuestas gastronómicas que hacen de este restaurante un sitio único.

Si nos sentamos a su mesa no podemos dejar de probar el arroz con perdiz, único en Sevilla. Entre sus platos destacan la ensalada de fresas con nueces caramelizadas, mermelada de higos, queso de cabra y vinagreta de fresas, la carrillada ibérica al oloroso y el tartar de berenjena con calabacines, tomates espárragos y parmesano.

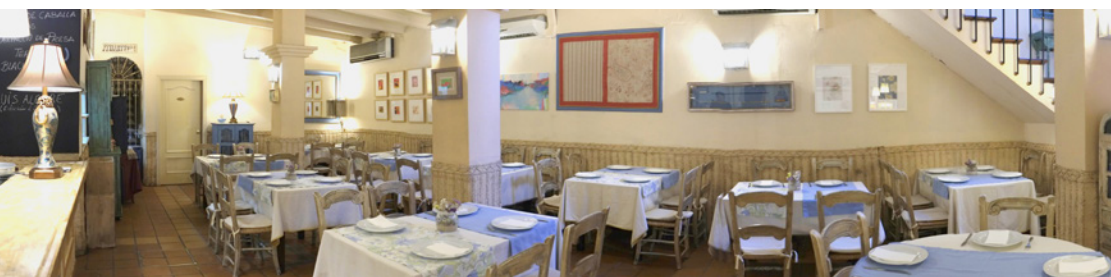


Ensalada de fresas con nueces caramelizadas



Alcachofas con huevo escalfado sobre salsa de piquillo

Nombre	Carlos Baena
Dirección	C/ Rastro, 28
Horario	De 12:00 a 17:00 y de 21:00 a 00:00
Teléfono	954421755
Web	www.carlosbaenarestaurante.com



Salón planta baja de Carlos Baena



C/ Rastro, 28
Reservas-954 421 755
www.carlosbaenarestaurante.com

Restaurante · Tapas

MODESTO

En pleno centro, encontramos el restaurante y la tapanería Modesto, donde degustar los platos más característicos de la gastronomía sevillana. Desde que abriera su primer restaurante en 1960, su esmerado servicio ofrece a sus comensales carnes y pescados de calidad asegurada.

Si visitamos el restaurante tenemos que probar sus dos especialidades más destacadas: la ensalada de bacalao con virutas de carabineros y los turbantes de gallo rellenos de marisco. Otra de las delicias de Modesto es el foie de oca con mermelada de naranja sevillana y pastel de patatas. No olvidemos dejar un hueco para sus postres, entre su repostería variada destaca la creme brulee. En su establecimiento dedicado al tapeo, el ambiente es cálido y distendido. Allí recibiremos un servicio ágil y atento. Las tapas más recomendadas por sus comensales son la milloja de calabacín con frutos del mar y el pulpo a la sevillana.



Milloja de calabacín con frutos del mar



Ensalada de bacalao con virutas de carabinero

Nombre	Modesto Restaurante · Tapas
Dirección	C/ Cano Cueto 5 · C/ Cano Cueto 2
Horario	De 09:00 a 01:00. Ininterrumpido De 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	954416811 · 955290690
Web	www.modestorestaurantes.com



Restaurante
Cano Cueto, 5
954 41 68 11

Tapas
Cano Cueto, 2
955 29 06 90



Modesto Tapas

Casa de comidas italiana

OSTERIA FRANCONETTI

Silverio Franconetti fue un gran defensor de la pureza del cante jondo andaluz. Italiano de procedencia y sevillano de Morón, se han servido de su figura para dar nombre a este nuevo restaurante.

Destacar siempre la pizzas, con mozzarella fresca, salsa de pomodoro italiano y aroma de olivo; la carbonara romana (guanciale, peccorino y yemas de huevos ecológicos) y la ensalada con atún confitado. Tampoco falta la pasta fresca, que elaboran a diario. Como el exquisito ragú de caza, que se sirve los domingos.

Se cocinan recetas caseras, esa comida popular que se recibe en herencia y se sirve con mimo familiar. Poseen una cuidada oferta de productos de importación y un horno de leña para llevar lo mejor de una osteria a un local cuidado al detalle, siempre acogedor e íntimo. Un nuevo italiano ha llegado a Sevilla.



Focaccia al horno de leña



Carbonara con huevo ecológico

Nombre	Osteria Franconetti
Dirección	C/ Relator esquina Faustino Álvarez
Horario	De martes a domingo, de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:30
Teléfono	955138107
Web	www.osteriafranconetti.es



Casa de comidas italiana Osteria Franconetti



Osteria Franconetti
C/ Relator esquina Faustino Álvarez
T: 955 138 107
www.osteriafranconetti.es

Mercado Gastronómico

MERCADO LONJA DEL BARRANCO

La perfección reside en el equilibrio. No hay risas sin buena compañía, ni buena compañía sin planes, y el mejor plan en Sevilla debe ir acompañado de la mejor gastronomía, en el mayor espacio gastronómico de Andalucía.

No solo quieren ofrecerte una inmejorable oferta gastronómica, quieren ofrecerte un lugar donde disfrutar, vivir experiencias, disfrutar de conciertos, eventos y showcookings, además de unas vistas únicas al Guadalquivir desde la mejor terraza de copas de Sevilla, para que fabriques momentos inolvidables.

Déjate llevar por la perfección equilibrada y disfruta cada momento en su punto de manera ininterrumpida de la mejor cocina y ambiente de Sevilla.



Interior del Mercado Lonja del Barranco



Sojo Terraza

Nombre	Mercado Lonja del Barranco
Dirección	C/ Arjona, s/n
Horario	De D a J de 10:00 a 00:00 V y S de 10:00 a 02:00
Teléfono	608790755
Web	www.mercadolonjadelbarranco.com

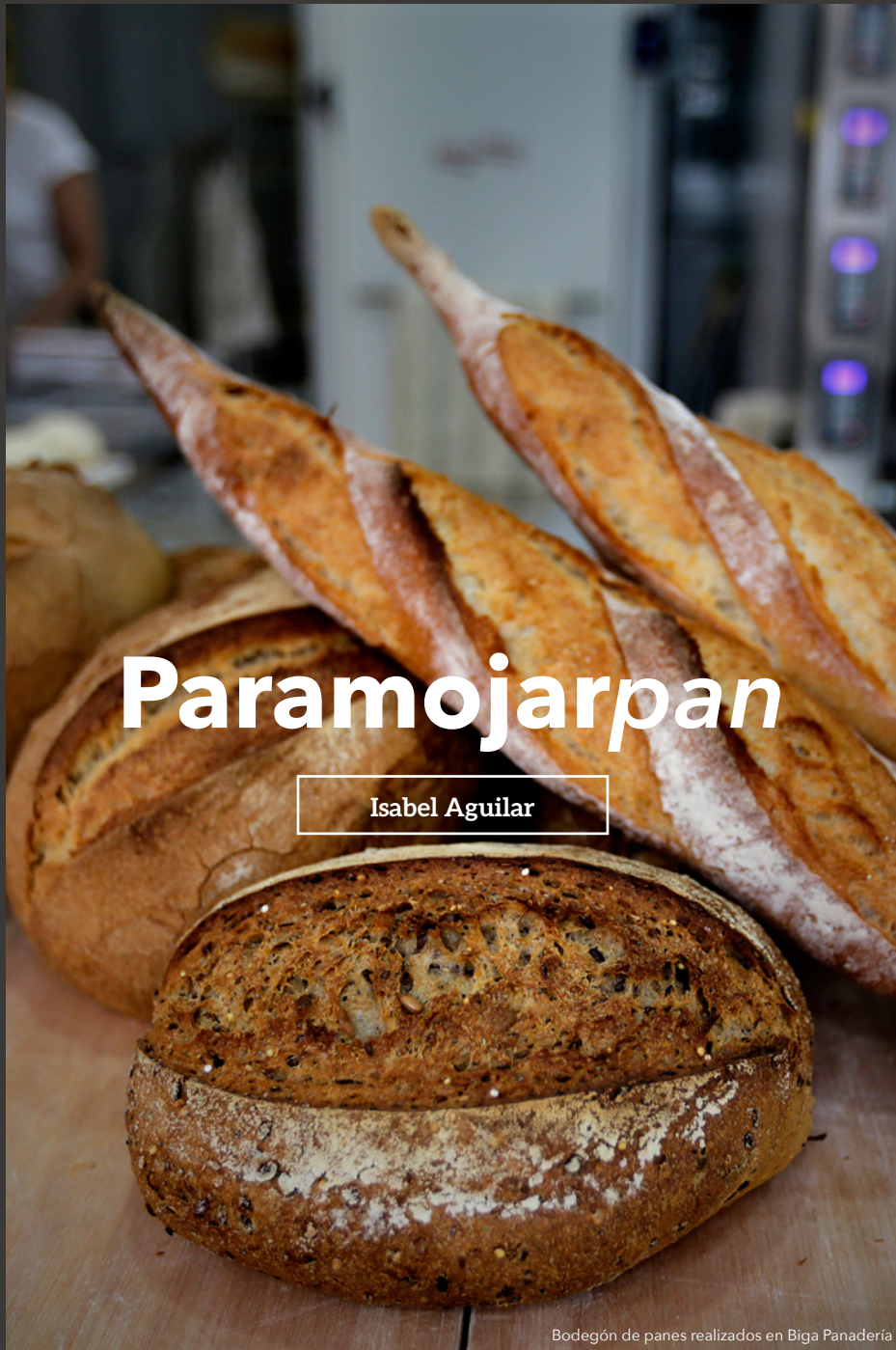
“ Encuéntrale
el punto a la vida ”

Mercado Lonja del Barranco

LA GASTRONOMÍA en su punto

Más de
150 propuestas
gastronómicas en los
20 puestos que conforman
**El Mercado
Lonja del Barranco.**





Paramojarpan

Isabel Aguilar

Bodegón de panes realizados en Biga Panadería

La apuesta por piezas artesanas en las mesas de bares y restaurantes es todo un acierto que el cliente sabe apreciar cada vez mejor.

El pan artesano está de moda y apostar por él en las mesas de bares y restaurantes suele resultar un éxito. Así lo creen en algunos establecimientos de la ciudad, conscientes de que más allá de ser un mero acompañante, este producto milenario ha de tener protagonismo por sí mismo y satisfacer las expectativas de la clientela. En las últimas décadas las piezas congeladas han ganado terreno a las artesanas en la restauración sevillana, pero hay quien no se ha sumado a esa tendencia y ha permanecido fiel a la autenticidad y el sabor del pan de siempre.

Hablamos con obradores y establecimientos hosteleros que abanderan la revolución del pan casero en Sevilla, ofreciendo al público succulentas recetas de harina que acompañan y enriquecen cualquier tipo de plato. Están amasadas y horneadas diariamente como si fueran únicas, prescindiendo de aditivos y conservantes y empleando un amplio abanico de ingredientes que van desde los frutos secos al ajonjolí, las pasas o las aceitunas, entre otros muchos.

Los establecimientos que reniegan de los panes industriales y apuestan por estas deliciosas variedades reciben una rápida respuesta de sus clientes, que enseguida valoran la atención puesta en este acompañante que suele pasar desapercibido pero tiene una gran importancia para que la experiencia culinaria sea satisfactoria. Así lo consideran en **Puratasca**, donde surten las paneras con ricos y variados trozos de pan. “El cliente lo valora mucho, sobre todo cuando va a comer a otro sitio y ve la diferencia que hay entre comer con buen pan o no”, señala el propietario Cayetano Gómez.

Hay quienes incluso se interesan por este producto de forma particular y preguntan al

camarero por su composición y su elaboración. Además, señala este hostelero, los artesanos tienen una ventaja frente a los industriales, y es que aguantan mucho más y al congelarse no pierden sus propiedades. “Si algún día te sobra y decides congelarlo sabes que cuando lo descongeles estará como recién hecho”. Eso sí, hay que cuidarlo y mantenerlo en un lugar fresco y seco.

Pura Tasca se abastece de **Masa Bambini**, de donde traen panes integrales de masa madre y de espelta; y del **Obrador Pan Paco**, que les lleva panes especiales con cereales y originales sabores, como curry o tomate. Este último obrador conserva la tradición panadera de Alcalá de Guadaíra, de donde proceden sus propietarios, que también distribuyen pan a **Egaña Santo** o **L'inspiration Bistro**, entre otros.

¿Pan en carta?

En **La Azotea** nunca han descuidado este elemento y son muy conscientes de la importancia que tiene. Actualmente trabajan con **Panburgillos**, una panificadora con muchos años de experiencia que ofrece una calidad constante en sus productos. No obstante, algunas de las piezas que ofrecen en **La Azotea** a sus comensales son de elaboración propia, como ocurre con el



Carlos Lucena, de Biga Panadería, preparando la masa antes de meterla en el horno

pan de hamburguesa o algunas especialidades del desayuno como las brioches o los english muffin. En esta cadena de restauración sevillana creen que cada vez se valora más la calidad del pan que se sirve en los restaurantes y que “ya que en muchos casos se cobra, qué menos que ofrecer un buen producto”. Entre sus objetivos se encuentra el de incluir una suculenta variedad de panes en carta para que el comensal pueda elegir con qué sabores acompaña sus platos.

La **Antigua Abacería de San Lorenzo** también mimica con cariño el pan que sirve en sus mesas que, al igual que en **La Azotea**, procede de **Panburguillos**, con quien llevan trabajando desde hace más de 20 años. Chapatas, bollos, baguettes, pan de centeno, integrales, de trigo, recio y prieto... son muchas las variedades que ofrecen a sus comensales en este tradicional establecimiento. En ocasiones, algún cliente se interesa por el pan con el que ha saboreado las viandas de Ramón López de Tejada y se quiere llevar un poco a casa, para lo que no ponen problemas. “Son piezas grandes y hay veces que las vendemos al peso”, dicen. Para el desayuno en la Abacería prefieren los molletes de Espera, conocidos por su ligereza y sabor.

En **D Mercao**, Jorge Manfredi trabaja con el pan de Pablo Conesa para algunas propuestas de su carta, como el pan de cristal que sirven en su serranito. En la mesa, sirven un pan realizado con masa madre y sometido a tres fermentaciones.

Perro Viejo y todos los establecimientos de su grupo, **MpuntoR**, entre los que se incluyen **Antojo** o **Nikkei Bar**, ofrecen pan realizado en **Crustum**, un obrador que apuesta por la masa de calidad y las piezas artesanas de toda la vida. Hogazas cocidas al horno de leña es la opción que esta cadena de restauración sirve en sus mesas, aunque para el desayuno prefiere otras variedades con semillas, frutos secos y otros tipos de harina.

Los obradores

Al hablar con los obradores se desprende una sensación unánime de que ciertamente hay restaurantes preocupados en ofrecer buen pan, pero no es una situación generalizada. En **Pan y Piú**, ubicada en la esquina de Águilas y Cabeza del Rey don Pedro, sirven pan a varios restaurantes del centro, como **Eslava**, otro de los establecimientos que cuida cada detalle y apuesta por un pan casero para acompañar sus recetas.

Biga, en la calle Evangelista, es otro de los obradores sevillanos en los que se pueden encontrar deliciosos panes con los que vestir las mesas de la hostelería sevillana. Actualmente distribuyen sus ricas variedades al restaurante trianero **Zaguán**, aunque su fuerte sigue siendo el cliente particular que se lleva estos suculentos manjares hechos con harina a la mesa de su casa.



Carlos Lucena y Rocío Tamayo, de Biga Panadería, cociendo el pan en el horno

tapia
FOOD SERVICE

Distribuimos la mejores marcas de productos congelados desde 1965



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.

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

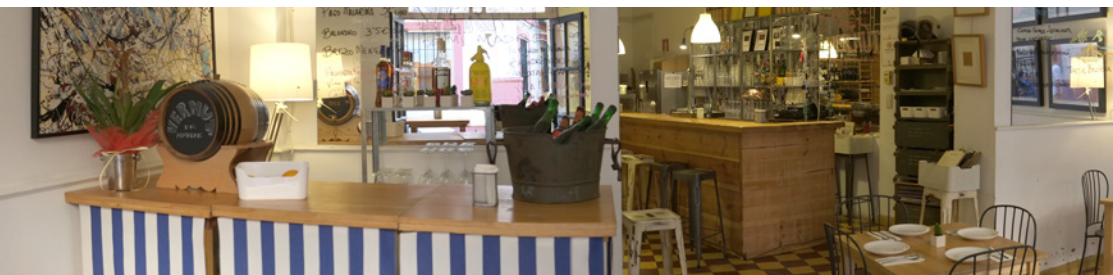
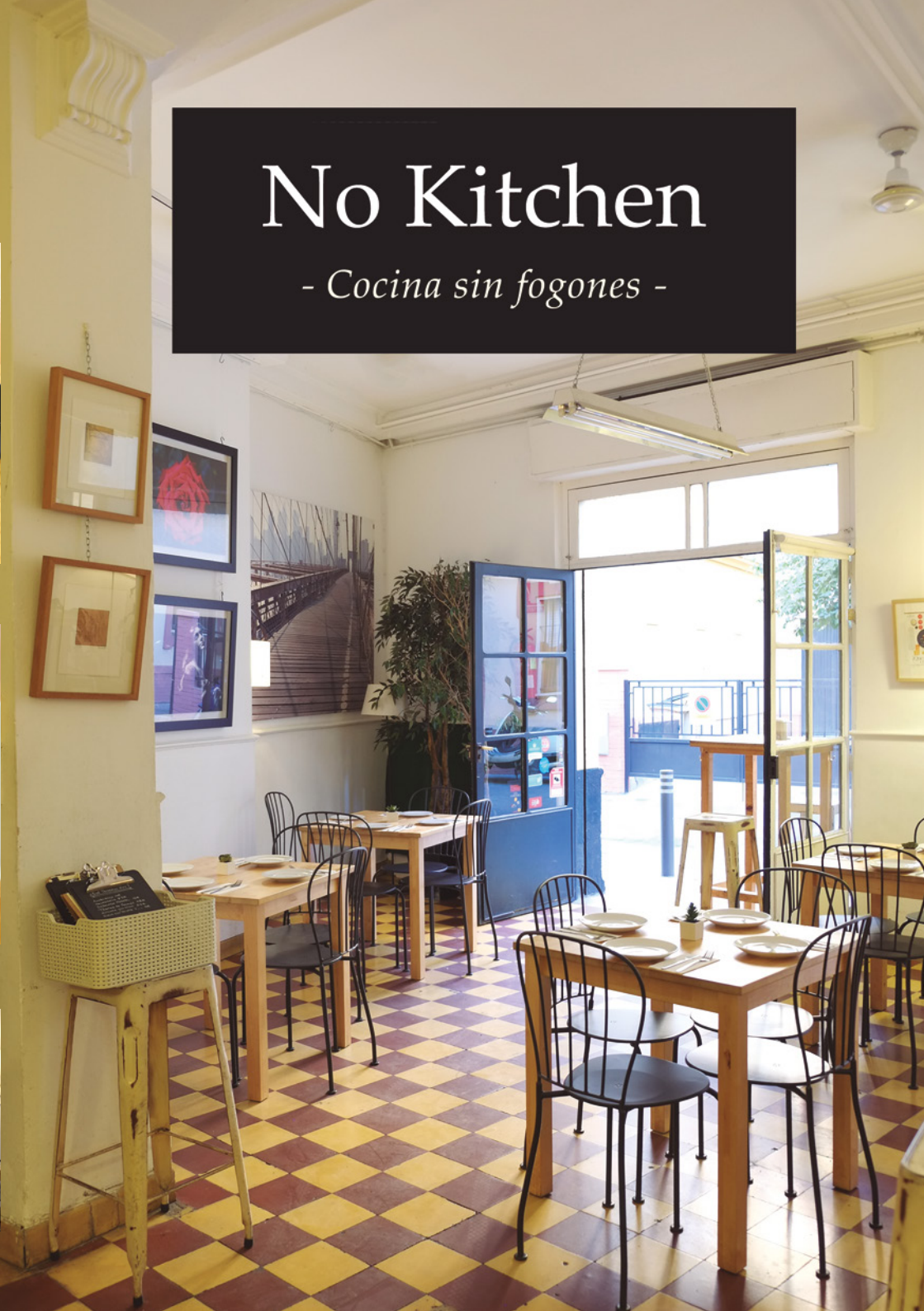


Ensalada Merkel



Tartar Boloñesa

No Kitchen
- Cocina sin fogones -



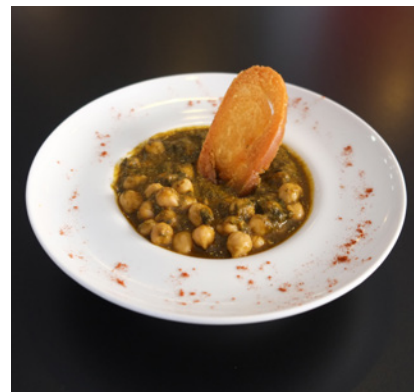
Interior No Kitchen

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

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



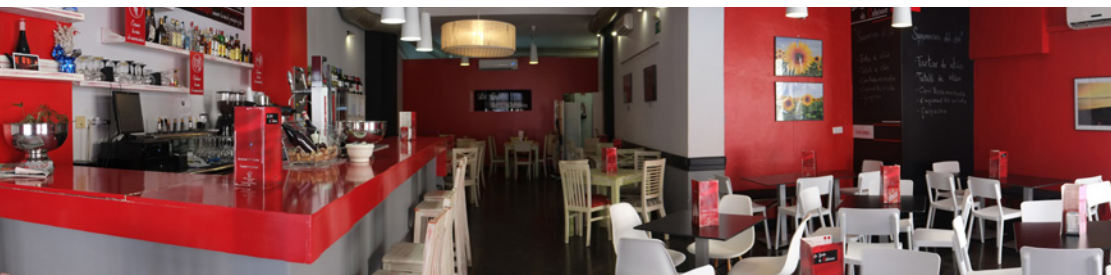
La Gorda de las **Setas**

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



La Gorda de **Calatrava**

Calatrava, 22
T: 685 144 849



La Gorda de Calatrava

Café - Bar

LAS TERESAS

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

Situado en el Barrio de Santa Cruz, Las Teresas ofrece una comida tradicional con una clara apuesta por la calidad. Es famoso por su excelente jamón ibérico de bellota, el queso de oveja y los embutidos ibéricos, así como sus espinacas con garbanzos y el 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 nunca pasan de moda.

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



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

Restaurante

EL 3 DE ORO

El 3 de Oro arranca esta temporada de otoño e 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 alcachofas de temporada son todo un referente de esta época en la que protagonizan platos acompañados de arroces, carnes, pescados...



Salteado de alcachofas de la huerta



Arroz con carrillada ibérica

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



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

Restaurante

LA ANTOJERÍA

La Antojería ha llegado con ganas para irrumpir en El Porvenir. Su diseño cálido y acogedor, sumado al cuidado de los detalles y su alegre terraza, hacen de este bar de tapas y copas un lugar perfecto para disfrutar de comidas y largas sobremesas.

En su carta destacan las patatas bravas, el risotto de boletus y trompeta negra con aceite de trufa, o el bacalao sobre confitura de tomate y alioli de ajo tostado. La Antojería busca saciar esos antojos, así que la mejor forma de terminar tus comidas es disfrutando de sus postres, os recomendamos que no os vayáis sin probar su tarta fina de manzana.

La Antojería es el sitio perfecto para dejarte llevar, aquí la sobremesa cobra especial protagonismo, os recomendamos comenzar por su carta de cafés especiales, o si prefieres una copa, echa un vistazo a su carta de combinados y cócteles.

Nombre	La Antojería
Dirección	Av. Felipe II, 6
Horario	M de 16:30 a 02:00. X a V de 13:00 a 02:00. S y D de 13:00 a 03:00
Teléfono	955126646
Web	www.laantojeria.es



Risotto de boletus y trompeta negra con aceite de trufa



Patatas bravas



La Antojería

Fogones con acento

Federico Enríquez, chef de Soravito



Federico Enríquez

Federico Enríquez es chef y socio de Soravito, un restaurante con acento francés y algunas pinceladas de su México natal. En esta entrevista nos da su visión de la gastronomía sevillana y de la evolución que el sector está viviendo. También se atreve a poner el dedo en la llaga al concepto de gastronomía mexicana que tenemos a este lado del Atlántico.

Isabel Aguilar

¿Qué le trajo a Sevilla?

Quería estudiar gastronomía fuera de México y me atraían tanto Francia como España porque ambas cocinas suenan mucho en todo el mundo. Elegí España porque el no saber francés me frenaba, aunque cuando llegué aquí apenas se me entendía por el acento (risas). Una amiga de mi hermano me había hablado muy bien de La Taberna del Alabardero y decidí formarme ahí como cocinero.

¿Y qué tal ha sido su experiencia formativa en Sevilla?

Venía para tres años y llevo 13. Nada más salir de la Escuela me surgieron ofertas.

¿Siempre le gustó la cocina?

Qué va. De pequeño comía fatal, solo refrescos y patatas, pero a mis padres siempre les encantó el mundo de los fogones. Ahora como

“ La gente no conoce realmente la cocina mexicana porque piensan que todo es Tex-Mex y no es cierto

de todo y muchas de las recetas que hago son las que mis padres nos hacían a nosotros. De hecho estoy intentando recopilar en un libro todas las recetas de mi familia.

¿Qué echa más de menos de la cocina de allí?

Prácticamente nada porque ya se pueden encontrar aquí todos los productos. Cuando llegué era difícil pero ya puedo comprar sin salir de Sevilla tabasco, salsas y harina de maíz para hacer tortillas como si estuviera en México. Eso sí, los aguacates de allí no tienen nada que ver con los de aquí.

¿Qué es lo que más le sorprendió al llegar a Sevilla (gastrónomicamente hablando)?

Los desayunos. En México son muy diferentes porque se hacen a base de frutas, zumos y yogures. Cuando mi madre viene a verme me riñe por desayunar pan con aceite...

Se ha adaptado bien a las costumbres de aquí, ¿qué es lo que más le gusta?

El gazpacho. Me encanta tomarlo por lo refrescante y sabroso que es.

¿Y a su familia también le gustó cuando lo probó?

Al principio nada. Decían que era muy fuerte, pero luego se acostumbraron y me pidieron la receta.

¿Qué platos mexicanos sirve en Soravito?

Soravito es un establecimiento con acento francés, ya que mi socio es de ese país, y no quiero cambiar eso. Ahora bien, a veces in-

troduzco algunos platos mexicanos, como un pollo en salsa picante, que era receta de mi abuela, aunque le reduzco un poco el pique.

¿Cómo aguantan en México tanto pique?

Muy bien porque estamos acostumbrados y es algo saludable. Lo picante protege la circulación y el sistema gástrico y en México desde que somos pequeños lo estamos tomando. De hecho, allí las golosinas son picantes.

¿Cree que en Sevilla gustan esas recetas fuertes?

La gente no conoce realmente la cocina mexicana porque piensa que todo es Tex-Mex y no es cierto. Tenemos muchos guisos y trabajamos mucho la casquería. Aquí la casquería suele producir rechazo, pero la lengua por ejemplo está siendo cada vez más valorada y su precio sube lentamente en el mercado. Cuando la sirvo en Soravito tiene éxito, sobre todo en la gente mayor y los que vienen de pueblos, es curioso.

¿Hay buenos establecimientos en Sevilla para tomar cocina mexicana?

Hay muchos Tex-Mex que abusan de nachos con guacamole o chili con carne y eso realmente no es tan típico allí. Uno que sirve muy buena cocina mexicana es Mano de Santo, en la Alameda...

¿Qué tal resulta mezclar la cocina española con la mexicana?

Las mezclas tienen muy buena acogida. Yo por ejemplo sirvo un pulpo a la gallega pero en lugar de patata le pongo guacamole y encanta a nuestro público.

¿Cuáles son sus ingredientes predilectos de la gastronomía andaluza?

Sin duda el aceite de oliva. En México se usa el aceite de girasol y no tiene nada que ver, porque es mucho más graso y menos sano. También me encantan las chacinas. Los sabores del cerdo ibérico son espectaculares.



Federico Enríquez

¿Cómo ha evolucionado la gastronomía sevillana en el tiempo que lleva aquí?

Primero hubo una gran moda de gastrobares pero ahora está habiendo una vuelta a lo tradicional.

¿Cómo definiría al comensal sevillano?

Es muy exigente, pero eso es bueno.

¿Y cómo es en comparación con el comensal en México?

Es distinto porque allí no hay tanta cultura de salir a comer. Aquí está muy arraigada la costumbre de la tapa y la cervcecita.

Y ya que la cita, ¿qué le pareció el concepto de tapa cuando la conoció?

Me encantó esa filosofía, es un concepto súper interesante, porque así puedes pedir tres o cuatro cosas distintas. En México te pides un plato y ya está.

Su mujer belga y usted mexicano, ¿qué se cocina en su casa?

Recetas de aquí, porque los padres de mi mujer son españoles. Eso sí, yo le añado siempre un poco de sabor. Por ejemplo, cuando mi mujer hace papas con chocos yo les añado siempre un poco más de sal.

/ ¿Quién es?

Federico Enríquez nació en México DF hace 33 años. Nunca le llamó especialmente la atención el mundo de la gastronomía y aún no sabe en qué momento exacto sintió la llamada de los fogones, pero lo cierto es que ahora es lo más importante de su vida, junto a su mujer, una belga de origen español, con la que tiene una niña de un año.

Tanto ha marcado su vida esta aventura culinaria que la lleva impresa en la piel, con un tatuaje de cuchillos de cocina en el brazo y otro de un chili en su dedo corazón. Llegó a Sevilla en 2003 y todo apunta a que de aquí ya no se mueve. Familia y negocio propio en una ciudad que ha cambiado no solo su vida, también su acento.

Su experiencia laboral incluye unas prácticas en un hotel de Barcelona, y varios trabajos en Sevilla, como en el restaurante Komo o en el japonés del Hotel Eme. Desde hace tres años es propietario de Soravito (c/ Valparaíso, 13) junto a Florian Courtois, socio fundador de este coqueto restaurante de aire extranjero que ha cautivado a los sevillanos.



BACALAO BAREA

*75 años después,
seguimos cortando
el bacalao*



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



Restaurante

DOÑA CLARA

En Heliópolis encontramos este restaurante cuya decoración crea un ambiente fresco y acogedor. Tanto en su salón, ahora con mesas altas para tapear, como en su pequeña terraza, el servicio es delicado y elegante.

Su chef Juan Pablo Ruiz elabora una carta basándose en productos frescos de calidad, que garantizan todo el sabor de la materia prima. Su larga trayectoria en el panorama gastronómico le ha valido un hueco entre los sitios a los que volver, porque año tras año, Doña Clara mantiene la filosofía de cocina de mercado que tanto gusta.

A su carta de vinos andaluces con denominación de origen, se le suman recomendaciones como los brick de langostinos con queso de cabra, el lomo de retinto o el tataki de atún. Aconsejamos también probar las croquetas de cabrales y los postres caseros, elaborados con un especial mimo.



Steak tartare



Cochas de bacalao con langostinos



Nombre	Doña Clara
Dirección	Plaza de los Andes, s/n
Horario	De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30
Teléfono	954628852
Web	www.dclara.com



Salón interior de Doña Clara



Plaza de los Andes, s/n
T: 954 628 852
www.dclara.com

Restaurante

PETIT COMITÉ

Petit Comité tiene su origen en la unión de tres espíritus tan diferentes como complementarios que han sabido plasmar su esencia a un local singular, creando una atmósfera recogida, discreta y seductora.

En esta pequeña familia, están comprometidos con el cuidado del paladar y los gustos de todos los que les visitan, elaboran platos con conciencia donde el placer de cocinar y comer se conjugan con la calidez de una atención amable y cercana.

Una carta dinámica de sabores, de buena mesa y mejor sobremesa. Un lugar concebido desde la ilusión, la energía y la pasión. Petit Comité es un refugio donde se trabaja diariamente con esfuerzo para poder ofrecer una experiencia de sabor y sensaciones. Ingredientes seleccionados, platos inspirados y elaborados por un equipo humano natural, sensible y atento a las necesidades de sus visitantes.

Nombre	Petit Comité Sevilla
Dirección	C/ Dos de Mayo, 30
Horario	De 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:45
Teléfono	954229595
Facebook	Petit Comité Sevilla



Boquerones al "Tío Pepe" con alioli de hierbabuena



Carpaccio de salmón con caviar de mango y parmesano



Petit Comité Sevilla

Restaurante

TRAGALDABAS

El Restaurante Tragaldabas es la apuesta personal y el sueño gastronómico del popular y televisivo chef Enrique Sánchez.

Se encuentra en la céntrica calle Méndez Núñez, a escasos metros del Ayuntamiento y de las zonas turísticas y comerciales más importantes de la ciudad y cuenta con paradas de Taxi, Metro y Parkings públicos cercanos.

Desde su afamada ensaladilla o las melosas croquetas de jamón ibérico, pasando por los pescados frescos del día, arroces marineros, carnes tiernas y jugosas... hasta llegar a sus postres 100% artesanos... En Tragaldabas podemos hacer un viaje gastronómico por Andalucía a través de su despensa y seleccionada bodega, disfrutando de una cocina andaluza casera, fresca y de temporada, en la que la carta cambia y se renueva a diario.

Nombre	Tragaldabas
Dirección	C/ Méndez Núñez, 16
Horario	De M-S de 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00. Domingos de 13:00 a 17:00
Teléfono	954022870
Web	www.restaurantetragaldabas.com



Enrique Sánchez



Corvina con Cuscús y Alboronía de Setas



Restaurante Tragaldabas



T: 954022870
C/ Méndez Núñez, 16

Restaurante

LA BULLA

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

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

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

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



Fritura de calamares a la andaluza y mahonesa de lima



Montadito de pan bao con presa ibérica y pepino con salsa de ostras



La Bulla

LABULLA

reservas@restaurantelabulla.com

Restaurante

IVANTXU

En el sevillano barrio de Los Remedios encontramos el restaurante Ivantxu-Espacio Bistrónomico, 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 el carpaccio de gambas con vinagreta de naranja o el cochinitillo cocinado a baja temperatura con puré de manzana. El bacalao a la vizcaína con boletus es otra de las especialidades del Ivantxu-Espacio Bistrónomico, 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.

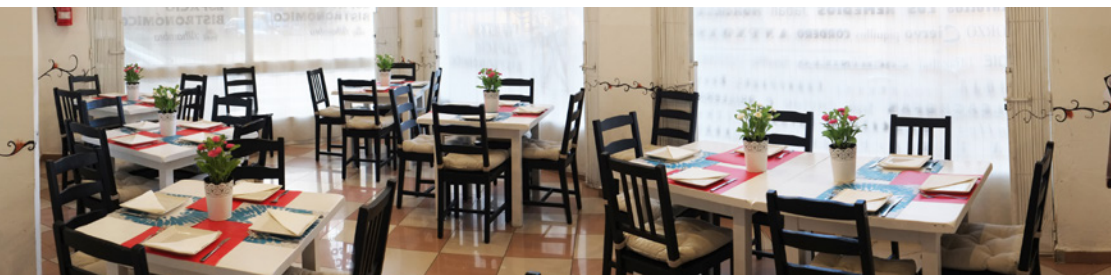


Regaña de sardinas marinadas, tomate, mozzarella ahumada y caviar de arenque



Almejas en salsa verde con espárragos

Nombre	Ivantxu
Dirección	C/ Virgen de la Victoria, 5
Horario	De 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 00:00
Teléfono	955544882



Salón Ivantxu



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

Restaurante

LA TERRAZA

La Terraza es la nueva apuesta de tapas para la calle Calatrava del Grupo La Vida. Este grupo ya cuenta con dos locales en esa misma calle, Duo Tapas y Sidonia, ambos referentes gastronómicos en Sevilla desde hace 8 años.

Este nuevo espacio cuenta con una innovadora carta de tapas y ocho tiradores de cervezas artesanas que conquistarán a los más aficionados a esta bebida.

Entre sus tapas a destacar se encuentran el pan Bao de codillo al whisky, el Bacalao jumbo, el Nigiri de pez mantequilla ahumado y el Carpaccio de rubia gallega.

La original estructura del restaurante ofrece en su entrada una terraza retranqueada de 15 metros de profundidad y un jardín vertical que proporcionan un ambiente fresco y acogedor.

Nombre	La Terraza
Dirección	C/ Calatrava, 12
Horario	De lunes a viernes de 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 00:00
Teléfono	955238572 · 661589295



Panbao de codillo al wiskey



Nigiri de sardina

DUO
TAPAS



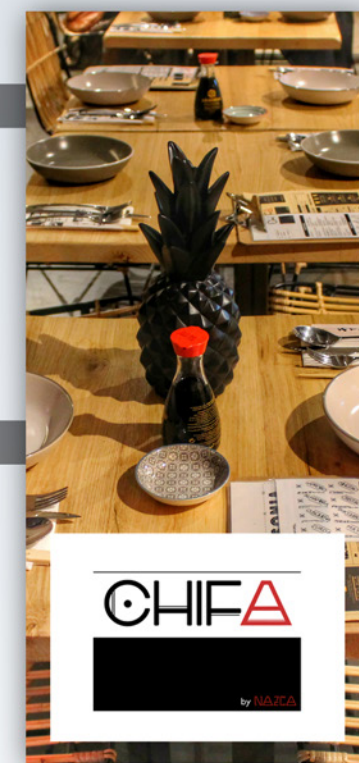
LA VIDA
EN TAPAS



NAZCA
TAPAS PERÚ - JAPÓN



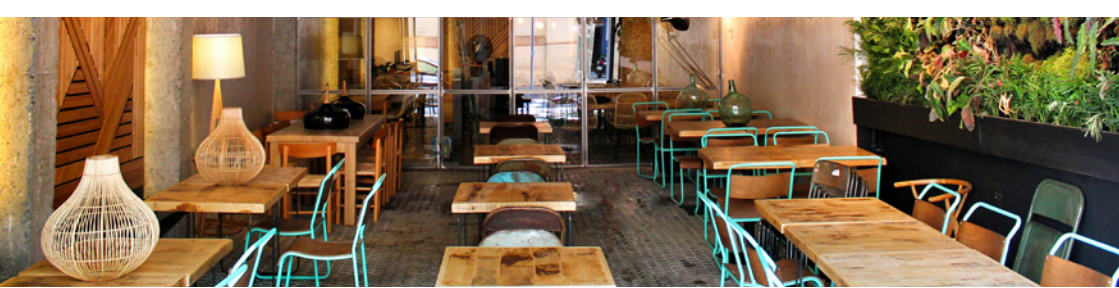
sidonia
tapas, vinos & sonrisas



CHIFA
by NAZCA



LOBO · LÓPEZ
TAPAS & BAR
PRÓXIMA APERTURA
CALLE ROSARIO 15



La Terraza



GIANTE
BAR
DESAYUNOS · COCKTAIL · GIN PREMIUM

Lo más visto en GURMÉ.es

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



Taberna La Fresquita

Bares pequeños Con cocinas grandiosas

Todos los establecimientos que recogemos en esta lista son pequeños, aunque tienen una gastronomía y un ambiente más que recomendables. El Jota es uno de ellos, y sirven una cerveza y un bacalao de primera.

La auténtica patata frita La mejor guarnición

Algo tan sencillo –teóricamente– como pelar patatas y freírlas bien se ha convertido desde hace años en una excepción. Hay establecimientos que lo hacen rozando la perfección, como Grana y Oro, en la calle Niebla.



Las ricas patatas de Mariscos Emilio



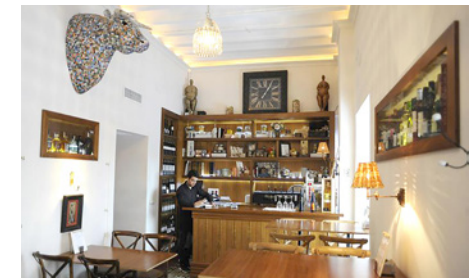
Tortilla del Restaurante Asturias

Dónde van los chefs Sus establecimientos predilectos

Recopilamos las preferencias para salir a comer de los chefs sevillanos a los que hemos entrevistado y sorprenden las coincidencias. Uno de los que más aparece en sus respuestas es Jaylu, uno de los grandes clásicos que ha conquistado a los que más saben de fogones.

Tortilla de patatas Cuáles triunfan en Sevilla

Lo de la tortilla de patatas y Sevilla es difícil de explicar. Se trata de una de las tapas preferidas de los sevillanos, pero resulta difícil de encontrar y, cuando se encuentra, que esté realmente buena. De los diez sitios que recomendamos, Santa Marta es uno de ellos.



Petit Comité



Uno de los guisos de Manolo León

Al rico cuchareo Ruta imprescindible

Aunque no sean buenos tiempos para los guisos con tanta innovación y nuevas tendencias gastronómicas, aún tenemos bares y restaurantes que hacen hueco en sus cartas a lo mejor de nuestras casas. En Carlos Baena destaca un cocido de berza de un primerísimo nivel.

Cocina creativa Tapas de autor

Restaurantes y bares de tapas se convierten en ventanas a la originalidad de sus cocineros capaces de aplicar ideas a los sabores y plasmar experiencias sobre los platos. Tradevo es un buen ejemplo de ello y se ha convertido en toda una referencia en la ciudad.



El restaurante Nazza

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.

Nombre	Manolo León
Dirección	C/ Guadalquivir, 8 · C/ Juan Pablos, 8
Horario	De 13:30 a 17:00 y de 20:30 a 00:30
Teléfono	954373735 · 954237109
Web	www.manololeon.com



Ceviche de pargo con carpaccio de aguacate



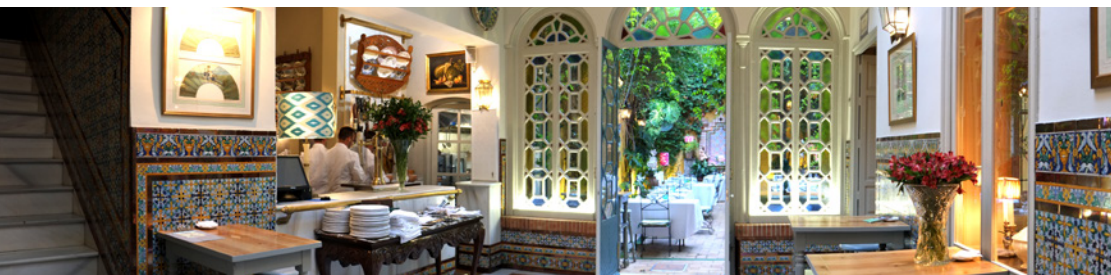
Montadito de pan bao con presa ibérica y pepino con salsa de ostras



Manolo León
Sevilla 1999
-GUADALQUIVIR-

Manolo León
Sevilla 1996
-RESTAURANTES & CATERING-

Manolo León
Sevilla 1996
-JUAN PABLOS-



Entrada Manolo León Guadalquivir

Restobar

MARI ANTONIETA

En pleno centro de Sevilla, en la Plaza de la Pescadería, se encuentra este Restobar de reciente apertura. MariAntonieta propone una cocina tradicional con productos de mercado. Sus platos se complementan a la perfección con una amplia carta de vinos, todos de copeo, y una excelente oferta de postres caseros.

De este espacio de dos alturas y techos altos destacan sus grandes cristalerías y una cuidada decoración que combina muchos estilos diferentes. La planta superior de MariAntonieta hace las funciones de salón, con capacidad para 25 comensales.

Entre sus especialidades se encuentran el Pulpo frito con verduras en tempura y crema de Parmesano, los arroces y la Pastela marroquí, aunque tampoco podemos olvidarnos de probar alguno de los cócteles que se preparan en la barra de este lugar con identidad propia.



Pulpo frito con verduras en tempura



Huevos rotos con jamón

Nombre	MariAntonieta
Dirección	Plaza de la pescadería - C/ Huelva, 24
Horario	De 08:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Teléfono	616909845
Facebook	MariAntonieta



Planta baja MariAntonieta

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.

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



Spaghetti allo scoglio



Bistecca alla fiorentina

Taberna

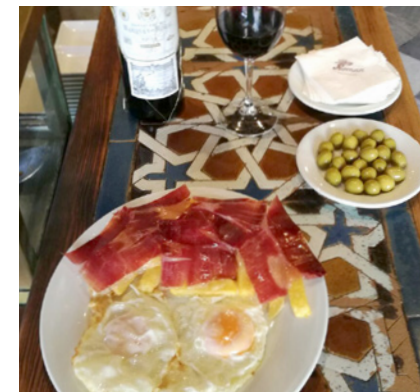
CASA ROMÁN

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

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

La estrella de la carta que Casa Román nos propone es el Jamón Ibérico de Bellota de sabor inimitable y carismático, en raciones y tapas o salpicando salmorejos y salteando habas y alcachofas, o con sus ya famosos "Huevos fritos con patatas y Jamón".

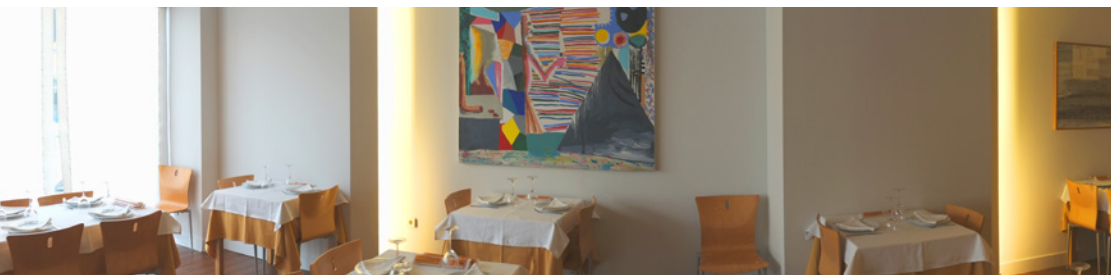
Nombre	Casa Román
Dirección	Plaza de los Venerables, 1
Horario	De 10:00 a 16:00 y de 19:30 a 00:00
Teléfono	954228483 · 954221491
Web	www.casaromansevilla.com



Huevos con patatas y jamón



Jamón ibérico con manzana y aceitunas



Salón Porta Rossa



Casa Román

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
CRUZIAL
CERVEZA ESPECIAL
100% LÚPULO SELECCIONADO
Elaborada en la Picoleta. Centenaria de nuestros Maestros Cerveceros



MÁS DE 500 PRODUCTOS DEL MAR

SELECCIONADOS PARA LA RESTAURACIÓN SEVILLANA



IKAMAR
selección del mar