

REVISTA GASTRONÓMICA DE SEVILLA

GURMÉ

Nº5. VERANO 2017

PVP 3€



Mano a mano entre

Sandra Rodríguez y Esperanza Nieves

Psicólogos de barra

- Fogones con acento
- Comerse las palabras
- Los secretos de...

ABC

Sumario



ROYAL
BLISS[®]
PREMIUM
Inspiration



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

Revista GURMÉ
Nº 5 Verano 2017

Coordinación:
Marta Parias Soto

Redacción, diseño y maquetación:
Agencia Inn, Isabel Aguilar y
Laura Álvarez

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

Edita:
ABC de Sevilla

Director:
Álvaro Ybarra Pacheco

Director Gerente:
Álvaro Rodríguez Guitart

Con el patrocinio de:



Sandra Rodríguez y Esperanza Nuevas

El Gallinero de Sandra y La Brunilda

No se conocían de nada antes de este encuentro organizado por GURMÉ pero la sintonía entre ambas apareció desde el primer momento. Quedamos en el Hotel Corner House que Sandra Rodríguez ha abierto hace unos meses en la Alameda y Esperanza aguarda sentada en una de las mesas de fuera. Su aire tímido camufla a la perfección su secreto peor guardado: le encanta el trato con la gente, mimar al público y atenderlo como espera. Sandra nos recibe junto a una pequeña biblioteca que hay en el hall del hotel y allí, junto a un enorme ventanal por el que se cuele la luz de mayo entre los árboles de la Alameda, discurre la entrevista.

Isabel Aguilar

Fotos: J.M. Serrano



Esperanza Nuevas y Sandra Rodríguez en la barra de El Gallinero de Sandra

“ Ahora toca poner cara y ojos a la sala, donde tenemos mucho que aportar.

- Sandra Rodríguez

¿Qué es lo mejor de trabajar de cara al público?

Sandra Rodríguez: Sientes que estás haciendo algo importante en el negocio, porque consigues que tu restaurante tenga cara y ojos. Ellos crean en cocina y nosotras somos vendedoras de ilusiones en sala, es como la guinda del pastel.

Esperanza Nuevas: Atender al público es igual de importante que el trabajo que se hace en cocina, por eso es fundamental el equipo humano del que te rodeas. Nosotros somos como una familia y eso el público lo nota. Son muchas horas las que se dedican a este trabajo y si no te gusta se acaba convirtiendo en una tortura. Eso sí, cuando encuentras el equipo perfecto solo piensas “ojalá que no se vaya nadie”.

S.R.: Nosotras somos empresarias trabajadoras y esa es la clave del éxito, ya que puede haber

empresarios que no trabajen en sus negocios y al final la implicación no es la misma.

¿Sienten que están en terreno de hombres?

E.N.: En cocina sí está muy masculinizado, pero en sala no tanto. La cocina es muy sacrificada y hay mujeres que valen mucho, pero cuando quieren formar una familia tienen que tomar una decisión, porque no es un trabajo que te permita conciliar demasiado. Nosotros en La Brunilda tenemos una cocinera desde el principio, pero es cierto que no es habitual.

S.R.: Es cierto que la imagen femenina se ve más en sala que en cocina, no tiene nada de malo ni significa que seamos peores en eso.



Un momento de complicidad entre ambas

¿La maternidad está condenada a llevarse mal con la hostelería?

S.R.: Yo tiré de los abuelos, que fueron mi tabla de salvación porque cuando abrí El Gallinero mis hijos eran pequeños. Los hijos no pueden ser una traba para una profesión aunque se trate de la hostelería.

E.N.: Diego y yo queremos tener hijos pronto y sabemos que al principio será duro, pero tenemos la suerte de que nos podemos planificar. Pienso que no puedes dejar de ser madre por una vocación.

¿Cómo se lleva una relación sentimental que también es una relación de negocios?

E.N.: Los primeros años no fueron fáciles aunque nunca dejamos de llevarnos bien. Abrimos el bar sin un duro y teníamos mucho estrés. Se llenaba desde el principio y te querías morir. A veces pensamos que si superamos aquello ya podemos enfrentarnos a todo.

S.R.: Nacho y yo llevamos 11 años juntos y cuando llegamos a casa procuramos desconectar y no hablar del trabajo.

¿Cómo se consigue desconectar teniendo al compañero de trabajo en casa?

S.R.: Nuestra principal afición es viajar, porque es lo que más te hace descansar y lo que más te nutre de experiencias.

E.N.: Nosotros desde que abrimos acordamos que cerrábamos un mes de vacaciones y lo hemos hecho siempre. Apagamos los teléfonos y no hablamos del trabajo. Eso sí, cuando te dedicas a hostelería y viajas solo quieres comer, pero prefiero sentarme en las terrazas porque como estamos en la sala me pongo nerviosa analizándolo todo.

¿Les consultan ellos los cambios de carta?

E.N.: Tanto él me pide mi opinión cuando mete algún plato nuevo como yo a él cuando cambio

algun vino. Lo que piense el otro es muy importante para ambos.

S.R.: A mí me ocurre igual, mi criterio es muy importante para Nacho a la hora de introducir alguna receta nueva. Al final confluye lo que él ha creado con lo que yo le apporto con mi opinión. Nosotros con cada carta nueva tenemos como costumbre sentarnos en una mesa e ir probando como si fuéramos clientes, es la mejor forma de ver todos los fallos.

Ambas han ampliado sus negocios recientemente, ¿cómo es la aventura de crecer?

S.R.: Al principio es complicado y hay que echar muchas horas. Mi idea no era montar otro establecimiento hostelero, sino un hotel, pero vimos que necesitaba un refuerzo gastronómico y por eso abrimos El Disparate. La gente está respondiendo muy bien y por el momento nos hemos repartido: yo sigo en El Gallinero y Nacho en El Disparate, aunque yo estoy todo el día recorriendo los pocos metros

que separan un negocio de otro.

E.N.: A mí me pasa igual, yo estoy entre La Brunilda y Bartolomea todo el día. Al principio tienes que enseñarle al equipo nuevo cómo te gustan las cosas. Yo creo que los mejores trabajadores son los que no vienen de hostelería, son los que mejor funcionan porque aprenden desde cero.

S.R.: Lo importante es que tengan ganas y tú los puedas moldear. En las escuelas de hostelería no enseñan realmente cómo tratar al público, o cómo comprometerte en serio con un empleo. También hay mucha gente que huye de la responsabilidad.

¿Hay que ser mandona para llevar bien un equipo?

E.N.: Yo he tenido que hacerme un poco, porque no lo era. Diego es el que me ha enseñado a mandar, él pone la seriedad con los trabajadores y yo lo suavizo, es una mezcla perfecta.



Las hosteleras posando con la Alameda al fondo

S.R.: Está claro que hay que mandar un poco, pero el mejor ejemplo que pueden tener es verte trabajar a ti. Les puedes decir lo que quieras que solo aprenden viéndote.

¿Qué concepto tienen del trato al cliente?

S.R.: El cliente desde que cruza el umbral ya es especial y así tiene que sentirse. Es importante recibirlo bien y para eso el equipo tiene que estar contento con su trabajo. Nosotros nos ponemos en el lado del trabajador porque también trabajamos. Tienes que ser un poco psicólogo para entenderlos y procurar que estén contentos.

E.N.: Si yo entro en una tienda y no me contestan cuando saludo no lo entiendo. El trato es fundamental y para eso ciertamente es clave que el equipo esté satisfecho. Yo soy un poco madre con ellos, sobre todo con los más jóvenes.

¿Cómo valoran la evolución gastronómica de Sevilla?

S.R.: Se nota que ahora hay una generación que ha viajado y quiere trasladar la experiencia

que ha vivido a su ciudad. Ferran Adrià ayudó a elevar la hostelería y puso al cocinero en un estatus que no había tenido nunca. Ahora toca poner cara y ojos a la sala, donde tenemos muchas cosas que aportar. El cocinero se ha convertido en una estrella de Hollywood y va siendo hora de que se dé más importancia a la sala.

E.N.: Hay ganas de hacer cosas nuevas y se están haciendo muy bien. El cliente tiene interés por probar cosas distintas, y no sólo en cuestión de cocina. Yo cambio mucho mi carta de vinos en función de lo que me van pidiendo en la sala.

¿Cómo tratamos al turista en Sevilla?

S.R.: Cada turista es un tesoro. Son agradables, amables, agradecidos, llegan con ganas de disfrutar y pasarlo bien. Son una fuente de riqueza para Sevilla y para la provincia.

E.N.: A veces pienso que a los sevillanos les da un poco de coraje que los bares estén llenos de extranjeros pero nosotros nunca discriminamos.



Los negocios de ambas están en pleno crecimiento



/ Esperanza Nievas

Nació en el barrio de la Macarena y estudió Perito Agrícola, donde sintió la primera llamada del mundo de los vinos. Completó sus estudios con la licenciatura en Enología y se fue a descubrir la vida de las bodegas a la tierra de Don Quijote. Siguió estudiando y llegó a la Taberna del Alabardero, donde hizo un máster, y se lanzó a la aventura empresarial con su marido, el argentino Diego Caminos, con quien abrió en 2012 La Brunilda. En breve quiere sentir la llamada de la maternidad, pero por lo pronto han ampliado el negocio con la apertura hace tan solo un par de meses de Bartolomea, a escasos metros de su primer restaurante en propiedad.



/ Sandra Rodríguez

Nació y creció muy cerca de donde ahora pasa gran parte del día, una sevillana del barrio de San Lorenzo a la que la hostelería atrapó por casualidad. Regresó a su ciudad sola con tres hijos después de más de una década fuera y pensó que un restaurante era un buen negocio para comenzar de nuevo. Autodidacta, intuitiva y perseverante, montó un "gallinero" que lleva 15 años armando jaleo en el mundillo gastronómico, proyecto en el que Nacho Dargallo ha tenido y tiene un papel protagonista. Con él ha compartido en estos años no solo su vida privada, también cada esfuerzo y cada éxito, como la categoría Bib Gourmand que les concedió la Guía Michelin. Ahora continúan enfrascados en su nueva apuesta, el hotel Corner House y el restaurante El Disparate.

Restaurante

PARPATANA

En el barrio de Nervión, próximo a la estación de Santa Justa se encuentra Parpatana, un espacio ideal para los amantes de la cocina creativa y de calidad.

Con apenas un año de funcionamiento, Parpatana ya es una apuesta segura de la gastronomía sevillana. Una propuesta culinaria de la mano del chef Alberto Carrasco, referente en el manejo del atún rojo, pescados frescos y carnes de ternera de diferentes denominaciones de España. Su filosofía es clara: trabajar siempre con productos de primera calidad que satisfagan los paladares más exigentes.

El centro de su cocina son las tapas, cuidadas al detalle, creativas en el sabor y con una esmerada presentación. Delicias como el tartar de atún, el pulpo braseado o la sardina al carbón que armonizan con la luminosidad y decoración del local.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Parpatana |
| Dirección | Plaza del Sacrificio, 1 |
| Horario | L-X de 08:00-18:00, J-V de 09:00-17:00 y de 20:30-23:30. S de 13:30-17:00 y de 20:30-23:30. D y festivos cerrado |
| Teléfono | 955186745 |
| Web | Parpatana .Café&Tapas |



Tartar de atún, sorbete de lemon glass



Sardina al carbón, esponja de tomate y albahaca



Alberto Carrasco, chef del Restaurante Parpatana, con una pieza de parpatana de atún rojo



Faceras de atún rojo de almadraba, berenjena asada al miso y glasse de curry



Parpatana

Restaurante

EL ABANICO

Tras su completa reforma a finales del año pasado, El Abanico resurge en el barrio de Bami como un local atractivo y de diseño que, sin olvidar su carta tradicional, adapta sus platos a las tendencias gastronómicas actuales.

Sin interrupción desde las siete a la una de la mañana se puede disfrutar de cocina en vivo, viendo cómo se preparan los deliciosos platos que componen su carta. La ensaladilla de merluza y langostinos y la cola de toro sobresalen como los más habituales en comanda.

Durante la semana ofrecen un menú del día completo y a buen precio, además de los platos recogidos en carta. Hasta el sábado podrás deleitarte con una rica paella y todos los domingos realizan un arroz especial muy demandado en el barrio.

Nombre El Abanico Vinos y Tapas

Dirección C/ Bami, 12

Horario De 07:00 a 01:00

Teléfono 616248652

Facebook El Abanico



Bacalao a baja temperatura
con habitas baby



Pastel de txangurro con graten de jengibre



El Abanico



Restaurante

CERVECERÍA SANTA LUCÍA

Cervecería Santa Lucía lleva diez años conquistando la ciudad de Sevilla y su provincia con más de 25 establecimientos abiertos. Especializada en pescados y mariscos, cuentan con un catering y cocedero propio desde el que distribuyen a todos sus establecimientos.

Trabajan una cocina popular que es todo un éxito. Algunas de las especialidades que han encantado al gran público son el revuelto de chanquetes, el surtido de croquetas, frito variado de pescado, montadito mantecaíto, pulpo a la gallega, cóctel de marisco, flamenquín XXL, solomillo al mojo picón, entre nuestra variedad de platos.

Los mejores sabores del mar y de la tierra. Cervecería Santa Lucía es la opción perfecta para degustar un exquisito marisco, o bien, algunos de los montaditos y tapas, acompañado de una cerveza bien fría.



Pulpo a la gallega



Frito variado



| | |
|------------------|--|
| Nombre | Cervecería Santa Lucía |
| Dirección | Plaza de la Encarnación, s/n |
| Horario | De 11:00 a 01:00 |
| Teléfono | 672244288 |
| Web | www.cerveceriasantalucia.com |



Cervecería Santa Lucía de Las Setas





La gastronomía se ha convertido en todo un hit social. ¿Conoces los últimos restaurantes de moda de la ciudad? Si estás hecho todo un foodie, no te pierdas esta **ruta gastronómica con pasta Garofalo**, y disfruta de una auténtica tormenta de sensaciones con los platos más exquisitos de pasta de la ciudad. Los chefs de los restaurantes más trendy apuestan por la pasta italiana de calidad a la hora de elaborar sus recetas.



DEÓ

Te invitamos a conocer este coqueto y sencillo restaurante en el que la materia prima es el principal protagonista. Deleita tu exigente paladar con su reconocida cocina creativa pidiendo unos deliciosos **Spaghetti de sepia Garofalo con chipirones**.

Calle Virgen del Valle, 10, 41011 Sevilla
955 19 38 09

VELOUTÉ

Un concepto de local diferente con una cocina tradicional que se distingue por sus toques de innovación. En esta ocasión, el chef os sorprenderá con unos **Rigatoni Garofalo gratinados con queso idiazábal, crema de marisco y miso con carabineiro a la plancha**.

Av. de la Buhaira, 23, 41018 Sevilla
954 04 79 79

STORICO PASTIFICIO GAROFALO
GRAGNANO, presso NAPOLI



CASA DEL ESTANQUE

Disfruta de las noches de verano en la terraza más concurrida de la ciudad. Los jardines de las Delicias te envolverán en un ambiente mágico para degustar al ritmo de la mejor música sus **Papardelle Garofalo Salteado con Mix de Cherrys y bacalao ahumado**.

Paseo de las Delicias, s/n, 41012 Sevilla
602 46 40 49

PERRO CHIKO

¡Uno de los top restaurantes del corazón de la ciudad! Acércate a conocer su terraza, disfruta de un buen ambiente y una decoración exquisita mientras se te hace la boca agua con sus exquisitos **Spaghetti Garofalo con choco en su tinta**.

Calle Regina, 2, 41003 Sevilla
955 44 00 30



XKYSYTO

Un gastrobar con sabores exóticos. Acércate a conocerlo y pídetelo unos **Schiaffoni Garofalo rellenos de queso y gambón sobre salmorejo de aguacate**. Déjate llevar por el placer de degustarlos en un entorno moderno y cosmopolita. ¿Por qué no maridar tu pasta con uno de sus conocidos Gin & Tonic?

Calle Virgen de Luján, 18, 41011 Sevilla
955 51 00 11

CASA ALTA

Escápate del centro de la ciudad y déjate seducir por el encanto de este restaurante. Sus dos chefs han elaborado unos **Lumaconi Garofalo en salsa Perigourd con lágrimas de ibérico glaseadas y Bimi**. ¡Te encantará poder comer entre los olivos de la terraza de esta antigua vaqueriza de Cortijo!

Calle Paraíso de Sta.Eufemia, 1, 41940 Tomares Sevilla
954 15 60 98



STORICO PASTIFICIO GAROFALO
GRAGNANO, presso NAPOLI

SELECCIÓN

Restaurante

ISPAL

ISPAL es la última apuesta de Grupo La Raza. Un restaurante que irrumpe en Sevilla con el objetivo de dar a conocer la calidad de la extensa despensa sevillana. Para ello, Antonio Bort, chef ejecutivo de Grupo La Raza, ha elaborado una carta en la que todos sus platos tienen como ingrediente principal productos 100% sevillanos; una apuesta total por la calidad de las materias primas desde la cocina de KMO. La propuesta gastronómica se complementa con la reinterpretación de recetas ancestrales de la cocina sevillana, rescatadas a través de un intenso estudio de arqueología gastronómica para el disfrute de nuestros comensales: un recorrido por la historia gastronómica de ISPAL, nombre primitivo de la ciudad de Sevilla.

Restaurante ISPAL está ubicado en el edificio de La Hostería del Prado, que ha sido reformado íntegramente para ofrecer un espacio confortable, un lugar donde se mezcla a la perfección las bondades de lo clásico con las tendencias más actuales.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | ISPAL |
| Dirección | Plaza de San Sebastián, 1 |
| Horario | M a S de 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:30. D de 13:30 a 16:30. L cerrado |
| Teléfono | 955547127 |
| Web | www.restauranteispal.com |



Huevos fritos con camarones y pimientos asados



Cochinillo de Constantina, su jugo, puré de zanahorias y vainilla y ajo asado



RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA



Plaza de San Sebastián, 1. 41004 Sevilla

reservas@restauranteispal.com

T. 955 547 127 www.restauranteispal.com

Bar-Tienda

BIER KRAFT

Los amantes de la cerveza artesanal tienen su sitio en Bier Kraft. Un espacio concebido para los amantes de la cebada, gastronomía y coctelería. Sus más de 300 referencias permiten viajar por el mundo sin salir de La Alameda.

Su propuesta es la siguiente: "BEBE, RELLENA Y REPITE". Disfrutar de tu growler bien fresquita en casa y volver a rellenarla cada vez que quieras. Cada semana proponen siete tiradores de cervezas diferentes.

Para acompañar, Bier Kraft ofrece una serie de tapas pensadas para maridar: carrilleras de cerdo guisadas con cerveza Porter, pollo cajún a la cerveza APA, totopos con hummus y pretzel con mostaza de curry. Un vinilo de fondo y una buena cerveza acompañada de una tapa despertarán las papilas gustativas del más exigente, porque como ellos cuentan: "Una buena cerveza se detecta con un sorbo, pero es mejor asegurarse".

| | |
|------------------|---|
| Nombre | Bier Kraft |
| Dirección | C/ Correduría, 35 |
| Horario | L de 17:00 a 00:30. De M a S de 12:00 a 01:30. D de 12:00 a 20:30 |
| Teléfono | 955124180 |
| Web | www.bierkrat.es |



Especialistas en cervezas artesanas del mundo



Carrilleras de cerdo guisadas con cerveza Porter



Restaurante

YEBRA

Alejado del centro neurálgico del tapeo sevillano encontramos Yebra, un restaurante de obligada visita donde la calidad de la materia prima se plasma en una extensa lista de tapas y platos muy pensados. Un lugar en el barrio de la Macarena donde disfrutar del sabor de una cocina creativa, sin perder un profundo toque andaluz. En manos de la segunda generación, este bar comenzó a rodar en 1951 como una sencilla tasca que vendía alcaparrones, aceitunas y altramuces. A día de hoy, la evolución de su cocina y su distinguida carta hace que los fines de semana sea difícil encontrar mesa.

El cordero, el surtido de pescados frescos a la parrilla o el cabrito son algunas de las delicias más demandadas. También destacan los arroces de mariscos y camperos. Y para los paladares más exquisitos, Yebra es uno de los pocos lugares donde podrán degustar un plato de jamón Extreme de la Dehesa de Extremadura, cien por cien ibérico de bellota.



Lomo de rape sobre falso risotto de trigo tierno y muselina de finas hierbas



Pulpo a la brasa sobre crema de patata al humo con vieiras

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Yebra |
| Dirección | C/ Medalla Milagrosa, 3 |
| Horario | De M a S de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00. D de 12:15 a 17:00 |
| Teléfono | 954351007 |
| Web | www.yebra restauracion.com |



Yebra



MAJAO

por Gazpachería Andaluza



Sabe a vida, BBVida

Restaurante

PURATASCA

Puratasca se ha convertido en uno de los rincones más buscados en el barrio de Triana. Localizado en la calle Numancia, este pequeño gastrobar enamora con su cocina fusión a sus comensales. Desde hace ocho años apuesta por la cocina de mestizaje, la interpretación de platos tradicionales como pueden ser el menudo o los guisos. También se encuentran platos de corte asiático y peruano, como el ceviche.

Todos sus platos encantan, pero el arroz meloso de setas y trufa, el foie con chutney de piña ahumada o las piruletas de chorizo son tres delicias imperdibles. Y para acompañar, el vino destacado de la semana será todo un acierto. Por último, cualquiera de sus postres de elaboración casera dejarán un dulce sabor final. Como recomendación, las natillas de mango con crujiente de oreo y el brownie con crema de chocolate blanco.



Bacalao confitado con pilpil de naranja



Arroz meloso de setas y trufa



| | |
|------------------|--|
| Nombre | Puratasca |
| Dirección | C/ Numancia, 5 |
| Horario | De L a S de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 00:00 |
| Teléfono | 954331621 |
| Web | www.puratasca.com |



Puratasca

SI LA EXCELENCIA TIENE UN SABOR, ESE ES EL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 1881.

La calidad es una cuestión que va más allá de los estándares y las mediciones, la calidad se mide en el cuidado y el mimo con el que elaboras tu producto.

El Aceite de Oliva Virgen Extra 1881 es Osuna y es su historia, y su calidad nace mucho antes de ser aceite. Nace en el milenar olivo y en el esmero que la tradición de todo un pueblo le pone al cuidado de su fruto y su recolecta.

Las buenas costumbres se integran con la innovación para llevar a tu mesa la más pura esencia del árbol: un zumo natural de aceitunas con el que deleitar tu paladar e impregnar de cultura tus recetas con sabores de infinitos matices.

Un Virgen Extra con personalidad única y aroma propio para los que busquen un



aceite con identidad. No hablaremos de los beneficios que un buen aceite de oliva con un alto contenido en antioxidantes naturales aporta a tu salud, previniendo enfermedades del corazón, cáncer y el envejecimiento, puesto que ya los conoces. Quizás lo que no conozcas sea el sabor único de nuestro aceite.

1881, la Esencia del Olivo

Visítanos en: www.1881.es



La *esencia* es la excelencia



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

www.1881.es



Directorio

de bares y restaurantes por zonas

| | | | |
|-------------------------|----|--|----|
| Centro - Casco Antiguo | 28 | Nervión | 35 |
| La Palmera - Bellavista | 32 | Prado - Porvenir | 39 |
| Los Remedios | 34 | San Pablo - Santa Justa - Sevilla Este | 40 |
| Macarena | 35 | Triana | 41 |

CENTRO

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

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

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

ANTIGUA ABACERÍA DE SAN LORENZO Carne de toro, potajes y cocidos, sopa de tomate y quesos. Teodosio, 53. 954380067.

AZ-ZAIT

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

BAR ANTOJO Tabla de quesos con mermelada, pulga de pringá con queso fundido, salmorejo. Calatrava, 44. 954903532.

BAR ARCO Croquetas caseras, mejillones, tortilla de patatas. San Luis, 138. 638159210.

BAR LA TABERNA Berenjenas al salmorejo, champiñón a la plancha, escalopines al mojo picón. Gamazo, 6. 954221128.

BAR RESTAURANTE

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

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

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

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

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

BARTOLOMEA Tataki de pez mantequilla con ensalada de cítricos, molleja de ternera a la brasa, focaccia de sardinas con guacamole. Arenal, 3. 955234370.

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

BIER KRAFT Carrilleras de cerdo guisadas con cerveza Porter, pollo a la cerveza APA con salsa cajún, tablar de hummus, mostaza de curry y fondue de 3 quesos. Correduría, 35. 955124180.

BODEGA DOS DE MAYO

Albóndigon de foie, bacalao a la viuda, berenjenas a la miel de caña. Plaza de la Gavidia, 6. 954908647.

BODEGA E. MORALES

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

BODEGA MATEO

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

BODEGUITA ANTONIO ROMERO

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

BODEGUITA CASABLANCA

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

BUENTRAGO

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

CAFETERÍA DONALD

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

CAÑABOTA

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

CASA CORONADO

Varios. Juan del Castillo, 2. 954412970.

CASA EME Almendras, bacalao, bocas. Puerta Osario, 5. 620863410.

CASA EUGENIO

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

CASA MANOLO LEÓN

Carpaccio de aguacate y atún, ensalada de pollo y presa, foie de pato. Guadalquivir, 12. 954373735.

CASA MORENO

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

CASA PLÁCIDO

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

CASA RICARDO

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

CASA ROMÁN

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva, huevos fritos con patatas y jamón, cola de toro. Plz. 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, crêpe de langostino y setas. Catalina de Ribera, 4. 954412412.

CERVECERÍA SANTA LUCÍA

Mariscada y platos de mariscos, flamenquín, langostinos con salmorejo. Plaza de la Encarnación s/n. 672244288.

CHIFA

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

D MERCAO

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

EDICIÓN LIMITADA

Zamburiñas, mayonesa de piña, chiles y cebolletas, ensaladilla de langostinos y huevas de masago, salmorejo ahumado con pulpo a la brasa. Conde de Barajas, 20. 955513463.

EL 3 DE ORO

Albóndigas de chocos, bacalao con almejas y gambas, salteado de alcachofas con jamón y gambas. Santa María la Blanca, 34. 954422759.

EL CAIRO

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

EL DISPARATE

Patatas bravas, arroz de pato con langostinos, ravioli con langostinos. Alameda de Hércules, 31. 954913262.

EL MANIJERO

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

EL PIMENTÓN

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

EL PINTÓN

Gyozas, tartar de atún rojo, risotto, francos, 42. 955075153.

EL RINCONCILLO

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

EL TRAGA

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

EL UNO DE SAN ROMÁN

Boquerones en adobo, cabrillas, caracoles. Plaza de San Román, 1. 954214337.

ENRIQUE BECERRA

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

DIRECTORIO

ENTRECÁRCELES
Chacinas de la tierra, montaditos. Faisanes, 1 Esq. Álvarez Quintero, 954232024.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA BRUNILDA
Parrillada de pulpo y verduras risotto de queso Idiazábal con setas presa con batata glaseada y crema de queso. Galera, 5. 954220481.

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

LA CATA CIEGA, VINOS Y TAPAS
Arroz negro, atún marinado, bacalao confitado. Zaragoza, 15. 622845374.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MAMARRACHA
Morcilla de Burgos, provolone al plomo, costilla de Angus americano. Hernando Colón, 1 y 3. 955123911.

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

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

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

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

OVEJAS NEGRAS
Risottazo de setas, corvina, mollejas con patata asada. Hernando Colón, 8. 955123811.

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

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

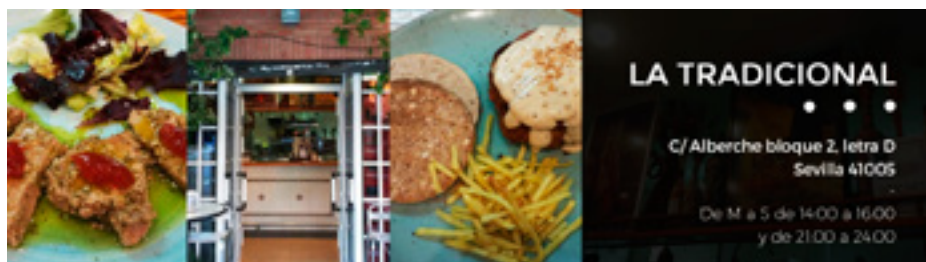
PERRO VIEJO
Sardinias marinadas y crujiente de parmesano, pollo yakitori, pulpo con migas. Arguijo, 3. 954025082.

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

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

RESTAURANTE ALMANSA
Vaca gallega con distintas maduraciones, buey auténtico macho, pescados a la parrilla. Albareda, 13. 955648718.

RESTAURANTE AZAHAR
Croquetas de naranja y bacalao, corvina con tallarines de calabacín, presa ibérica con crema de mostaza. Plaza Jesús de la Redención, 2. 954561496.



DIRECTORIO

RESTAURANTE BAJO GUÍA

Albóndigas, cazón, cola de toro. Adriano, 5. 954097452.

RESTAURANTE CARLOS BAENA

Carrillera ibérica, arroces, tartar de berenjena. Rastro, 28 954421755.

RESTAURANTE DON CARLOS

Tagarninas con huevo, lomo con tomate, flamenquines con cola de toro. General Polavieja, 18. 954225979.

RESTAURANTE EL GALLINERO DE SANDRA

Sashimi de atún, croquetas de gambón rojo, mero al horno. Esperanza Elena Caro, 2. 954909931.

RESTAURANTE IGNACIO VIDAL

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

RESTAURANTE JAIME ALPRESA

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

RESTAURANTE MATSURI

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

RESTAURANTE MECHELA

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

RESTAURANTE ORIZA

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

RESTAURANTE YAMAZAKI

Ramen, sushi variado, tataki. Plaza de la Encarnación, 20. 954561712.

RESTAURANTE ZARABANDA

Brocheta de huevas de leche de atún rojo, croquetas de cecina de León, steak tartar de solomillo de buey. Padre Tarín, 6. 954903080.

SAGARDI Txistorras

de Orio, croquetas de jamón, chuletón de vaca vieja. Argote de Molina, 17. 954563156.

SAHUMO Cola de toro,

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

SAL GORDA

Tartar de gambas con aliño de yuzu, steak tartar de solomillo de retinto, dorada a la brasa con ajoblanco y fruta de temporada. Alcaicería de la Loza, 23. 955385972.

SALSAMENTO

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

SANTA MARTA

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

SÉPTIMO Tartar,

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

TABERNA COLONIALES

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

TABERNA DEL ALABARDERO

Vieiras a la parrilla con puré de apio-nabo, cochinillo con patatas kimchy y mousse de trufa, trilogía de chocolate. Zaragoza, 20. 954502721.

TABERNA MANOLO CATECA, LA GOLETA

Chicharrones, cocidos, espinacas. Santa María de Gracia, 11. 657590509.

TIENDA-ABACERÍA BUENTRAGO

Atún, chicharrones, jamón. Cuesta del Rosario, 25.

TRAGALDABAS

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

TATA PILA Croque Monsieur, cassoulet

de mejillones, canelón de carrillada guisada a la bourguignon. Julio César, 14. 954870862.

TRADEVO CENTRO

Sardinita marinada sobre pan de tomate y pimientos, cartucho de boquerones al limón, tallarines de sepia con verdura. Cuesta del Rosario, 15. 854807424.

VINERÍA DE SAN TELMO

Carnes, carpaccio de gambas, ensaladas. Paseo Catalina de Ribera, 4. 954410600.

XKYSYTO ARENAL

Alitas zarandeadas y chips, salmón a la crema de hinojo fresco y azafrán, T.Bone Steak de vaca asturiana. Arfe 32,34,36. 955546039.

ZELAI Bacalao

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

PALMERA

EL ABANICO

Ensaladilla de merluza y langostinos, canelón de salmón ahumado y curry, moussaka de soja texturizada. Bami, 12. 616248652.

BAR BRONCE

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

BERONIA RESERVA EL MEJOR VINO TINTO*



Mejor Vino Tinto
de España

Mejor Vino
de La Rioja

Mejor Vino Reserva
de La Rioja

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



DIRECTORIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA CASA DEL ESTANQUE
Nigiris de buey y foie flambéado, burratina inyectada con pesto verde de albahaca, huevos mollet con cremoso de patatas. Paseo de las Delicias. 602464049.

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

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

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

REMEDIOS

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

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

BAR 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.

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

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

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

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

LA MONTANERA
Anchoas, ensaladilla, mariscos. Juan

Sebastián Elcano, 16. 954276990.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MACARENA

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

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

CASA PEPE CRUZ "CASA PEPITO" Bacalao confitado, anchoas abiertas rebosadas al limón, caracoles y cabrillas. Previsión, 8. 955181744.

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

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

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

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

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

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

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

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

LONJA DE FERIA
Arroces valencianos, toro con boletus y platos tradicionales, pescado frito y patatas fritas. Plaza Calderón de la Barca. 633548347.

YEBRA Pastel de patata con jamón y queso, bacalao a la parrilla, merluza sobre fetuccini de mero y sepia. Medalla Milagrosa, 3. 954351007.

NERVIÓN

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

BAR JOTA
Bacalao. Luis Montoto, 52.

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

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

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

CASA BATATO
Cocido con pringá, arroz con peridiz, tomate aliñado con bonito. Diego Angulo Iñiguez, 6. 642400957.

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

CERVECERÍA MARTIN BLANCO
Especializados en setas, guisos segovianos y extremeños. Avda. 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 choccos y arroz, bacalao confitado, boquerones en adobo. José de la Cámara, 3. 954534740.

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

LA DESPENSA
Reuelto del tiempo, presa ibérica entera al horno, quesos. 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.



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

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

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

Con mucha ilusión y mucha fé, comienza una nueva etapa, en la

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



Envases año 1984

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

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



Tu mejor
"Pinche"
de cocina



¡Cunde más por menos!



LA CUARTELÁ

Pescados y Mariscos

Calle Pérez Hervás n°11 local 1,
41003 Sevilla
610 111 319 / 955 117 167
mariscos@lacuartela.com

"Selectos del mar para hostelería"
"La excelencia hecha pescadería"



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

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

LA TRADICIONAL Atún al aroma de hierbabuena con tomate caramelizado, hamburguesa de atún y pollo y aguacate, berenjena asada con pollo y alioli de pesto. Alberche, 2d.

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

LE TIRE BOUCHON Paté "Le Tiré-Bouchon" con tostas de masa bambini, steak tartar, "bocadillo" de calamares. Chaves Nogales, 16. 675644289.

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

PARPATANA Galette de atún en escabeche con gazpachuelo de cerezas, faceras de atún, berenjenas asadas y glase de curry, sardinas al carbón con crema de pepino y espuma de tomate y albahaca. Plaza Sacrificio, 1. 955186745.

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

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

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

ROCALA Canelón de centolla, fresón de foie, tortillitas de bacalao y Algas. Gran Plaza, 9. 955261951.

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

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

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

TRADEVO GASTRO TABERNA Boquerones, gambas, jamón. Plaza Pintor Amalio García del Moral, 2. 854521554.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ISPAL Huevos fritos con camarones y pimientos asados, cochinito con puré de zanahorias, vainilla y ajo asado. Plaza de San Sebastián, 1. 955547127.

PRADO

DIRECTORIO

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

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

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

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

LA MAR CANALLA Salteado de udon yakisoba con gulas y verduras, fideuá de marisco y pescado de roca con alioli gratinado, carpaccio de gamba roja con salmorejo de pimientos y alioli negro. Valparaíso, 2. 662530518.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TIERRA NUESTRA Selección y venta de vinos, charcutería selecta, productos exquisitos. Dr. Pedro de Castro, 5. 954414372.

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

SANTA JUSTA

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

BAR ARTURO Carne mechada, gambas, melva. Séptimo día, local 8. 634870435.

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

BODEGÓN OROSIERRA Arroz, caña de lomo, champiñón relleno de

muselina. Nivel, 19. 954356323.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TRIANA

ABADES TRIANA Milhojas de foie con membrillo, tartar de gambas con helado de mostaza y aguacates. Betis, 69. 954286459.

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

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

BAR CERVERCERÍA AKELA Croquetas, ensaladilla, gambas al ajillo. Plaza del Altozano, 5. 675668240.

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

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

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

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

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

CASA GAGO Potaje con acelgas, salmonetes, carrillada con patatas. Lucía de Jesús, 2. 689806370.

CASA LOLO Mariscos. Juan de Pineda, 4. 954330056.

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

CASA PACO RINCÓN DE ABADÍA Arroz, cabrillas, cocidos. San Jacinto, 83. 634896249.

CASA RUPERTO Caballito de jamón, cabrillas, caracoles. Avda. Santa Cecilia, 2. 954086694.

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

CERVERCERÍA DE LA ENCINA Carrillada en salsa, chuletitas de cordero, huevos a la

serrana. Evangelista, 69. 954285107.

CERVERCERÍA SANTA LUCÍA Mariscada y platazos de mariscos, flamenquín, langostinos con salmorejo. · Virgen de Luján, 15. 854524392. · Esperanza de Triana, 17. 664840468.

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

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

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

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

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

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

RESTAURANTE JAYLU Mariscos, pescado frito, sartén de rape

con gambas y cigalitas flambeadas al coñac. López de Gomara, 19. 954339476.

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

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

TIERRA NUESTRA Selección y venta de vinos, charcutería selecta, productos exquisitos. Constanza, 41. 954452119.

TABERNA GASTROBAR PURATASCA Ajoblanco con manzana encurtida y almendra garrapiñada, bacalao confitado, arroz meloso de setas y trufas. Numancia, 5. 954331621.

VICTORIA 8 Boquerones abiertos al limón, fideuá de cola de toro, ensaladilla de pulpo. Victoria, 8. 954343230.

Restaurante

LA MAR CANALLA

Descubre La Mar Canalla, el nuevo concepto de bar que irrumpe en el barrio de El Porvenir con una gastronomía basada en tapas marineras con productos de nuestras costas.

Sin olvidar la tradición pero apostando por la vanguardia, La Mar Canalla busca la reinterpretación de las tapas marineras de la mano del chef El Bouhali Zakaria desarrollando una cocina de primera calidad con productos frescos de KMO y de temporada. Una apuesta clara por frituras originales con aove y harinas ecológicas de maíz, trigo y arroz.

Como platos destacados se encuentran el carpaccio de gamba roja con salmorejo de pimientos y alioli negro o la fideuá de marisco y pescado de roca con alioli clásico gratinado. Y para los más carnívoros también cuenta con una selección exquisita de carnes que no dejan indiferente.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | La Mar Canalla |
| Dirección | C/ Valparaíso, 2 |
| Horario | M de 20:30 a 00:00. De X a D de 12:00 a 16:00 y de 20:30 a 00:00 |
| Teléfono | 662530518 |
| Web | lamarcanalla.es |



Sashimi de mercado con vinagreta de punzo y sésamo de wasabi



Fideuá de marisco y pescado de roca con alioli clásico gratinado



La Mar Canalla



Restaurante

TIERRA NUESTRA

Tierra Nueva nació en 1988 como una vinoteca donde despertar todos los sentidos disfrutando de una amplia variedad de vinos con denominación de origen, cavas, licores y los mejores brandis. Un rincón de obligada visita en El Prado o Triana. José Luis Becerra, propietario del local y experto conocedor del mundo de los vinos, atiende al público con una esmerada profesionalidad y simpatía. En sus dos locales se realizan continuos eventos del sector como catas de vino o degustaciones con chacinas, carnes y revueltos.

Y es que, aunque el protagonista en Tierra Nueva es el vino, los productos gourmet también se pueden degustar acompañados de un maridaje perfecto: jamón ibérico, quesos, morcón de presa 5J o la carne mechada que elaboran ellos mismos al horno de leña. Su cocina es sencilla y ligera, pero manteniendo la calidad de los productos, como el salteado de habas o el huevo frito con tomate.



Pipirrana con lomo de sardina ahumada



Revuelto de habas baby con taquitos de jamón

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Tierra Nueva |
| Dirección | C/ Doctor Pedro de Castro, 5 C/ Constanca, 41 |
| Horario | De L a V de de 10:00 a 20:30 S de 10:30 a 14:30 |
| Teléfono | 954414372 · 954185797 |
| Web | www.tierranuestra.es |



Tierra Nueva
VINOS DE ESPAÑA



Tierra Nueva



Los secretos de...

Las patatas aliñadas de Otaola



Carlos Otaola presentando su plato de patatas aliñadas

Carlos Otaola ha puesto a sus arroces en un lugar destacado en Sevilla, pero las tapas clásicas le siguen a la par. No hay mesa de su restaurante en el mercado del Porvenir que no pida unas patatas aliñadas para picar, ya sea verano o invierno.

Laura Álvarez
Fotos: Laura Álvarez



Ingredientes

Patata, cebolleta, perejil, melva, aceite de oliva, vinagre y sal.



Paso 1

Se dejan las patatas 25 días tapadas sin que le de la luz para que pierdan concentración de agua y al cocerlas su textura sea más sedosa. Pasado este tiempo se cuecen entre 20 y 25 minutos.



Paso 2

Las patatas ya cocidas se dejan enfriar en su propia agua. Y cuando todavía están templadas, se pelan y se cortan en trozos grandes, para servir aún algo calientes.



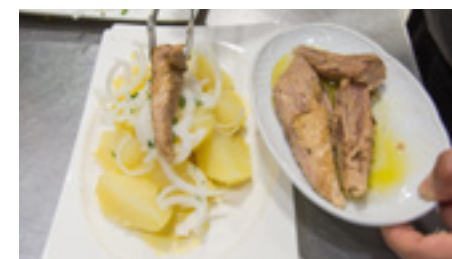
Paso 3

El aceite de oliva virgen y el vinagre de Jerez se mezclan en un mismo envase. Este se agita y se echa un buen chorro sobre la base del plato con un poco de sal gruesa.



Paso 4

Se dispone la patata troceada en el plato, y sobre ella se echa el perejil picado y la cebolleta tierna cortada en juliana.



Paso 5

Finalmente se añade la melva, se aliña con aceite y vinagre, un poco de perejil y sal.

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

Restaurante

ABADES TRIANA

Abades Triana es una ventana a los sentidos. El espacio que ha permitido que Sevilla vuelva a mirar al Guadalquivir.

Situado en la calle Betis, este referente gastronómico de Sevilla, es en realidad un conjunto de espacios concentrados en uno con vistas inimaginables sobre el río. Así en "El cubo" se puede disfrutar de una cena romántica en una caja mágica suspendida sobre el agua. En la sala acristalada se organizan cócteles y grandes eventos. Si se prefiere tomar una copa o degustar el menú al aire libre, lo mejor es "La terraza" o si es un evento más reservado "El embarcadero".

En todos ellos, Abades suma al lujo de su ubicación una oferta gastronómica basada en la alta restauración, con la tradición culinaria de nuestra tierra como referente. Una carta renovada constantemente y con productos autóctonos de la cocina mediterránea como ingredientes.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Abades Triana |
| Dirección | C/ Betis, 69 |
| Horario | De L a D de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 00:00 |
| Teléfono | 954286459 |
| Web | www.abadestriana.com |



Milhojas de foie con membrillo, naranja ácida de Sevilla y reducción de módena



Tartar de gambas con helado de mostaza y aguacates, gramble de especias y quinoa



Abades Triana



ABADES TRIANA
centro de restauración

C/Betis 69

954286459

Restaurante

BARTOLOMEA

Sabor a la brasa en el Arenal. Bartolomea es la reciente apuesta del grupo Brunilda por ofrecer un Restaurante & Grill en el centro sevillano. Un local acogedor, luminoso, cuya cálida decoración invita al comensal a quedarse y disfrutar sin prisas de los sabores del Mediterráneo.

Todos sus platos aluden a la cocina creativa y mediterránea. Su carta, totalmente diferente e innovadora, mantiene algunos esenciales de Brunilda como el risotto, uno de los platos más demandados que no podía faltar.

Su esencia es el grill, y esto se nota en platos como el pulpo a la brasa, la jugosa lubina o el tataki de pez mantequilla a la brasa con ensalada de cítricos, sin olvidar las propuestas de carnes como mollejas, el solomillo o la presa. Para maridar, cuentan con más de cuarenta referencias de vinos que no suelen ser los habituales en el resto de restaurantes.



Tataki de pez mantequilla a la brasa con ensalada de cítricos



Pulpo a la brasa

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Bartolomea |
| Dirección | C/ Pastor y Landero, 10 |
| Horario | De M a S de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30. D de 13:00 a 16:00 |
| Teléfono | 955234370 |
| Facebook | Bartolomea Tapas |



Bartolomea



BARTOLOMEA
resto & grill

C/Pastor y Landero, 10

955234370

Restaurante

LA CASA DEL ESTANQUE

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

Si por algo se diferencia este rincón singular es por su increíble terraza, una de las más bonitas de Sevilla. Excelentes combinados y cócteles acompañados de una selección de música de todas las épocas para continuar disfrutando de una noche mágica.

Pero más allá de ser un lugar bonito, La Casa del Estanque es considerado un exquisito restaurante donde las bondades de su carta y la profesionalidad de su cocina no dejan indiferente. Platos inspirados en rincones del mundo, pescados y carnes a la brasa que harán despertar los sentidos de todos los comensales.



Ensalada burrata inyectada con pesto



Huevo mollet con setas confitadas, parmeté de trufa y foie

| | |
|------------------|--|
| Nombre | La Casa del Estanque |
| Dirección | Paseo de las Delicias, s/n |
| Horario | De L a S de 21:00 a 04:00 |
| Teléfono | 602464049 |
| Web | www.lacasadelestanque.com |



Paseo de las Delicias s/n
602464049



LACASADELESTANQUE
TERRAZA EST & DRINK

www.lacasadelestanque.com



La Casa del Estanque



Restaurante

MARTÍN BLANCO

Desde hace ocho años y medio, ubicado en el barrio de Nervión, la Cervecería Martín Blanco apuesta por traer los sabores más campestres, la comida de toda la vida.

La pasión de su fundador por las setas ha llevado a esta cervecería a especializarse en platos cocinados con este manjar. Caldereta de setas, boletus al ajillo o la ventresca con setas son algunas de las delicias que componen su carta. Todos los días preparan un rico arroz meloso con setas y carne de cerdo ibérico, que se ha convertido en el reclamo principal del local.

Asados al estilo segoviano, cochinillo y cordero lechal, migas extremeñas o un buen potaje son otros de los placeres que se pueden degustar. Como broche final, las clásicas "poleás" con el sabor al fogón de la abuela o la tarta de almendra permiten disfrutar de la cocina de siempre hasta el último bocado.



Arroz meloso en paella, de setas y cerdo ibérico de bellota



Migas extremeñas



Cervecería Martín Blanco Edificio Sevilla 2



Avda. San Francisco Javier, 15
954646512

Restaurante

L'OCA GIULIVA

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

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

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



Pappardelle porcini e gamberi



Rigatoni di pasta fresca all'arrabiata

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



L'Oca Giuliva del Grupo GMI

Mercado

LONJA DE FERIA

En el histórico mercado de abastos de la calle FERIA, se encuentra la Lonja de FERIA, un punto gastronómico de obligada visita donde se mezcla el producto más tradicional con la cocina más internacional. La isla central del mercado está destinada a la degustación de platos típicos de la gastronomía nacional. Pescado fresco recién venido de la lonja, deliciosos arroces, guisos tradicionales, salmorejo, croquetas, cabrillas, o un buen plato de migas los sábados y domingos harán disfrutar al visitante de los sabores de nuestra tierra. Para los paladares más internacionales, la Lonja cuenta con puestos de comida México-peruana o japonesa.

Algunos días se realizan espectáculos en directo y eventos culturales, todo esto envuelto en el entorno inigualable que supone estar rodeado por el Palacio de los Marqueses de la Algaba, emblema del arte mudéjar en la ciudad de Sevilla, y la Plaza de Calderón de la Barca, una de las más animadas de la ciudad.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Lonja de FERIA |
| Dirección | Plaza Calderón de la Barca, s/n |
| Horario | De L a D de 13:00 a 00:00 |
| Teléfono | 633548347 |
| Web | www.lonjadeferia.com |



Cremas de temporada: salmorejo, salmorejo de remolacha y crema de espárragos



Paella valenciana



Lonja de FERIA



LONJA DE FERIA

Plaza Calderón de la Barca s/n
www.lonjadeferia.com

Restaurante

AMARRA

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

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

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

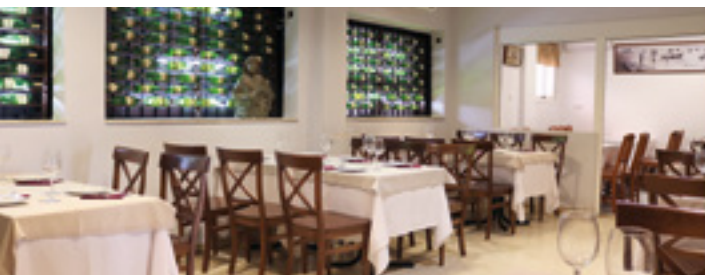


Tortillitas de camarones



Pescados de roca

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



Restaurante Amarra



FRÍO MORÓN



VENTA DE MAQUINARIA PARA LA HOSTELERÍA



Pol. Ind. El Pino
C/ Pino Ampudio, 5
41016, Sevilla

Tlf: 954 259 150
Web: www.fromoron.com

Restaurante

ALMANSA

Estrenando ubicación en la céntrica calle Albareda, pero con los sabores de siempre, se encuentra el Restaurante Almansa, casa especializada en carnes a la brasa.

Sus 40 años de experiencia hace de este establecimiento un paraíso sensorial para los amantes de la cocina a la parrilla. Carne de vacuno, auténtica carne de buey, vaca gallega en distintas maduraciones o vacuno mayor son algunas de las especialidades que se pueden degustar, todas ellas doradas en brasas de carbón.

El secreto para una experiencia gastronómica de ensueño se basa en la justa maduración de las carnes y el trato exquisito en el fuego, respetando los aromas, sabores y texturas propios de la materia prima. También incluye en su carta una selección de pescados a la parrilla. Para maridar estos manjares, Almansa ofrece una extensa carta de vinos con más de 80 referencias con Denominación de Origen, nacional e internacional.

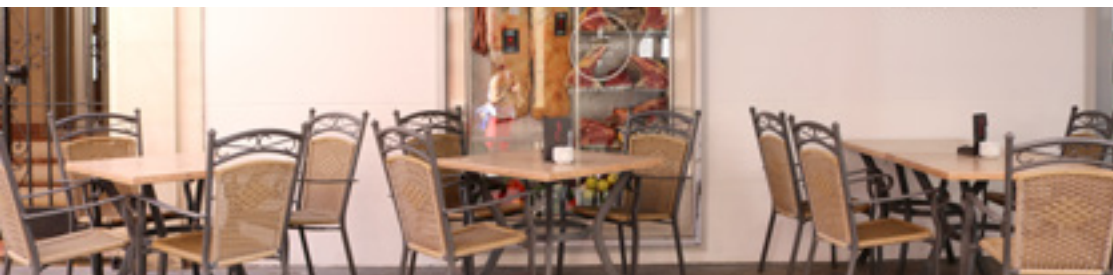
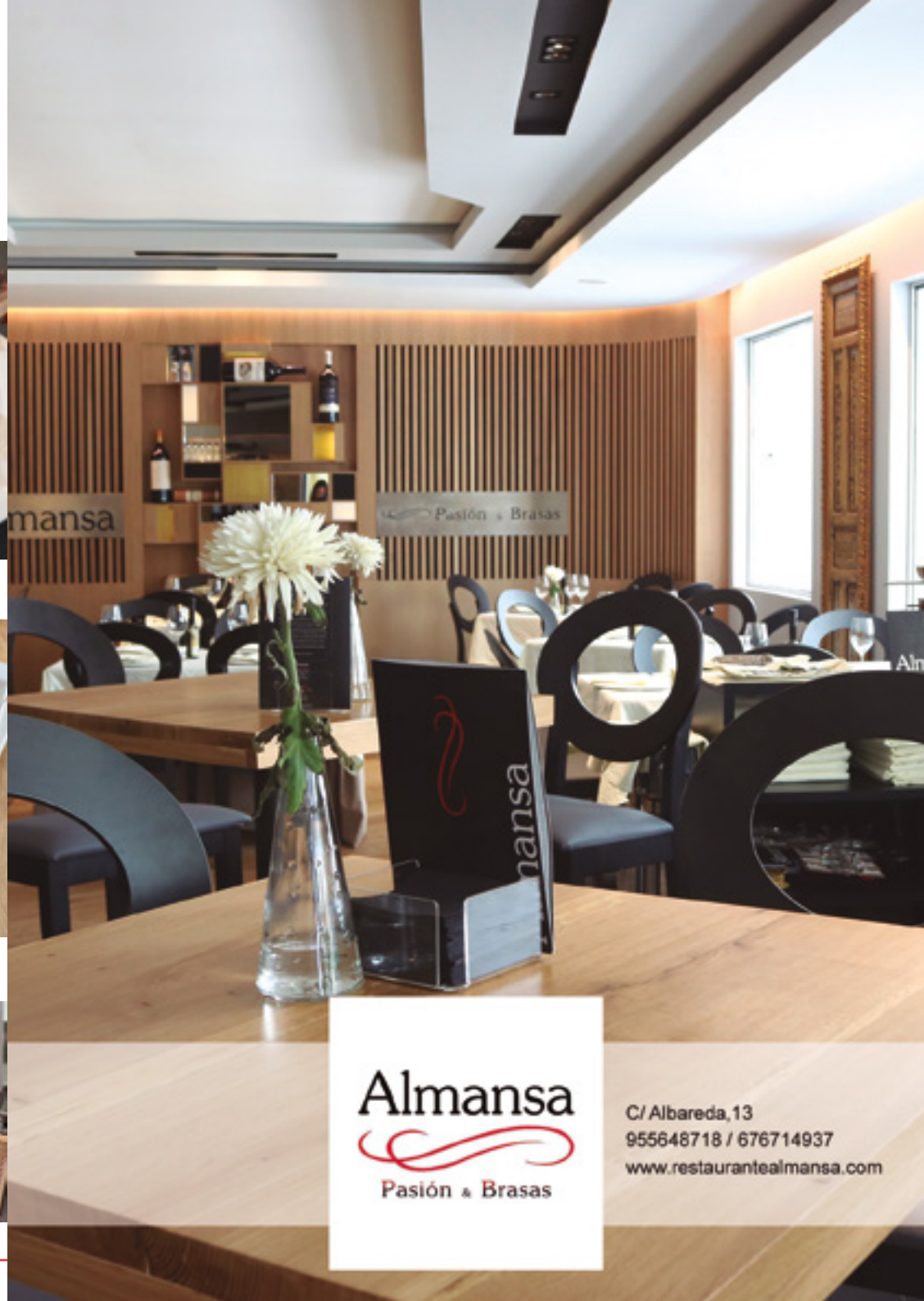
| | |
|------------------|--|
| Nombre | Almansa |
| Dirección | C/ Albareda,13 |
| Horario | De L a S de 13:00 a 17:00 y de 20:00 00:00. D de 13:00 a 17:00 |
| Teléfono | 955648718 · 676714937 |
| Web | www.restaurantealmansa.com |



Chuletón de buey gallego



Pulpo a la brasa con parmentier de patata



Restaurante Almansa

Almansa
Pasión a Brasas

C/ Albareda,13
955648718 / 676714937
www.restaurantealmansa.com

Restaurante

SAL GORDA

Sal Gorda es un pequeño rincón en el centro de Sevilla, un local con un encanto especial donde la creatividad se siente y se saborea. Con tan solo dos años de funcionamiento, se ha convertido en un imprescindible del barrio de la Alfalfa.

Cuenta con una terraza y un pequeño reservado superior con espectaculares vistas, en los que se puede degustar su innovadora cocina. Presentan una carta muy rica en tapas que se preparan con originalidad, aunque lo ideal es preguntar por sus habituales fuera de carta que, sin duda, no dejan indiferente.

Entre sus platos más demandados no faltan el steak tartar de solomillo de retinto y la dorada a la brasa con ajoblanco y fruta de temporada. Como maridaje, el vino de la semana será un acierto seguro, o bien, seleccionar alguno de la amplia carta que ofrece.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Sal Gorda |
| Dirección | C/ Alcaicería de la Loza, 23 |
| Horario | De de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:30. Martes cerrado |
| Teléfono | 955385972 |
| Web | www.restaurantesalgorda.es |



Tartar de gambas con aliño de yuzu



Cono de ortiguilla con emulsión de plactón marino



Sal Gorda

Comerse las palabras

Manuel Luna, propietario de La tasca del pintor

/ ¿Quién es?

Manuel Luna es un pintor de sueños. El pincel se adhirió a su mano en su más tierna infancia y desde entonces no ha querido separarse de él. Con sólo 14 años protagonizó su primera exposición, una precoz carrera autodidacta que le ha llevado por salas de todo el mundo. Pinta pájaros, tablas quebradas de madera y libélulas que vuelan a ninguna parte. Salió hace siete años del ensimismamiento onírico de su arte para abrir una tasca en memoria de sus padres, a los que perdió de una forma inesperada. Ellos siempre quisieron montar un bar para revivir la memoria de su abuelo, el primer tasquero de Lucena. En un rincón de Los Bermejales encontró su espacio y lo llenó de bocetos, de paletas que se transforman en bandejas y de pinceladas de su vida. Cuando inventa recetas juega con los colores de los ingredientes como si fueran lienzos en blanco, huyendo de la monotonía y buscando enriquecer el alma antes que la cartera. En breve abrirá un estudio-galería en la plaza del Pelicano, donde seguirá capturando pájaros con el disparo infalible de su pincel.

Isabel Aguilar

Al hacer la compra, siempre olvida...

El papel donde se apuntan las comandas y siempre tengo que volver a por ellos.

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

Con un vino blanco y legumbres. A lo mejor está hasta bueno pero no me hace mucha gracia.

En su mesa nunca falta...

Pan y humor, dos cosas con las que se vive hasta en tiempos de guerra o de crisis.

¿Asar, freír o cocer?

Asar, por el sabor tan bueno que da y porque en invierno da mucho calor. Freír cada vez me gusta menos por cuestiones de salud. En La tasca del pintor no tenemos frituras porque intentamos ser saludables.

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

La pimienta, por darle un poco de chispa a la vida y a la soledad de la isla.

Su bocadillo favorito es de...

El serranito de pollo, un clásico sevillano.

A usted, ¿de qué le dan la lata?

De fabes con jabalí, que las tenemos en la Tasca y están muy buenas. Es difícil que alguien me dé la lata porque tengo buen talante y mucha mano izquierda.

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

Seguir con la fiesta. A veces incluso me he currado un boceto de pintura con el vino derramado. Lo último es hacer un drama como si en vez de vino fuera ácido sulfúrico.

Improvisé una cena en un periquete...

Un cava andaluz, porque soy un amante de los vinos andaluces, ensalada de lombarda, carne mechada y pepinillo dulce, además de unas buenas anchoas. De segundo, tataki de atún rojo.

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

Suelo repartirme y no ir siempre al mismo, aunque últimamente voy mucho a Casa Ramos, en Alcalá de Guadaíra, donde hay buena carne y buen trato.

Un amigo en esta profesión...

David González, un amigo del sector que tenía un bar en Sevilla Este llamado Anká y que cerró para irse a cocinar a Tailandia. Lleva allí cuatro años y está feliz.

Una tapa clásica que le da pena que esté desapareciendo.

Le tengo mucho cariño al bacalao seco y ya no lo ponen en ninguna parte. De todas maneras creo que está habiendo un equilibrio entre las tapas innovadoras y las de siempre, y que conste que estoy muy a favor de la innovación.

Una tapa moderna que no debería existir.

Las deconstrucciones.

El final más dulce que recuerda...

El de la película de "Los Goonies".



Fotos: J.M.Serrano

Restaurante

LE TIRE-BOUCHON

Un bistró que ofrece al comensal una cuidada cocina tradicional con toques de cocina francesa en el barrio de Nervión. Le Tire-Bouchon se trata de un taller de cocina en el que disfrutar de recetas elaboradas con productos de alta calidad, seleccionados y traídos específicamente desde Francia y de los rincones de Andalucía. Su servicio atento, profesional y educado está siempre al servicio del comensal para ofrecerle sugerencias elaboradas con productos frescos de mercado.

En su terraza se puede degustar una copa de su exquisita selección de vinos con una gran variedad de denominaciones de origen, que incluye desde vinos franceses a andaluces, seleccionados según temporada. Destaca la frescura de sus productos: pescados y mariscos de lonjas, o carnes de primera clase como vaca rubia, retinto o cerdo ibérico de bellota. Como platos destacados están el calamar de potera y el foie. Sus postres caseros tampoco dejan indiferente a nadie.

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



Foie a la brasa



Bocadillo de calamares



Le Tire-Bouchon

Restaurante

LA GALLINA BIANCA

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

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

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



Lasagne



T-Bone di vitello gallego di 350gr

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



La Gallina Bianca del Grupo GMI

Restaurante

EL PIMENTÓN

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

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

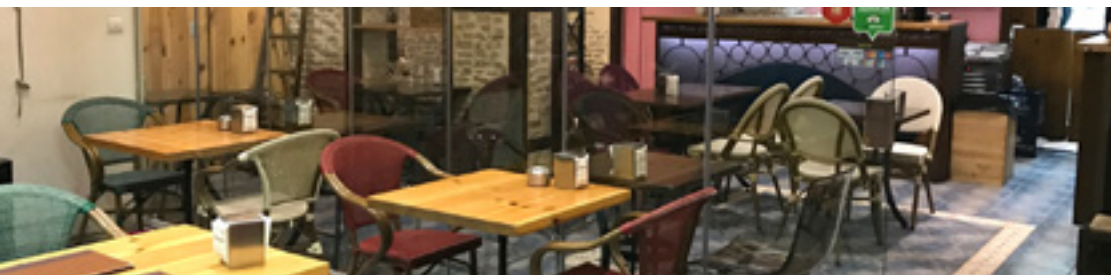


Bacalao al horno con crema de puerro y langostino



Cazuela con huevos, gulas y gambas

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



El Pimentón

Restaurante

TATA PILA

Tata Pila es un lugar único en el centro de Sevilla, no solo por su cocina, donde reúne los clásicos de un bistro con productos cien por cien andaluces, sino por su decoración y ambiente, elemento caracterizador de Ovejas Negras Company.

Un servicio cercano y una oferta gastronómica creativa de alto nivel a un precio asequible. Al frente del equipo de cocina, José María Tavallo, tiene una amplia experiencia entre los fogones de la alta cocina.

En Tata Pila es difícil elegir un plato estrella, aunque la Casoulet de mejillones y solomillo de buey acompañado de foie nunca fallan. Cada día se puede degustar un arroz diferente, y en su carta de temporada siempre hay novedades.

Su terraza es ideal para degustar la amplia selección de cócteles contemporáneos y frescos que casan a la perfección con la atmósfera del local.

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



Croquetas del chef



Arroz del día



Tata Pila



www.tatapila.es - 954 870 862 - Calle Julio César 14
www.ovejasnegrascompany.com

Restaurante

ZARABANDA

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

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

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



Caballa al horno con ajobando de pistachos



Homenaje a la Huerta



Zarabanda

Restaurante

MAMÁ BISTRO

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

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

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

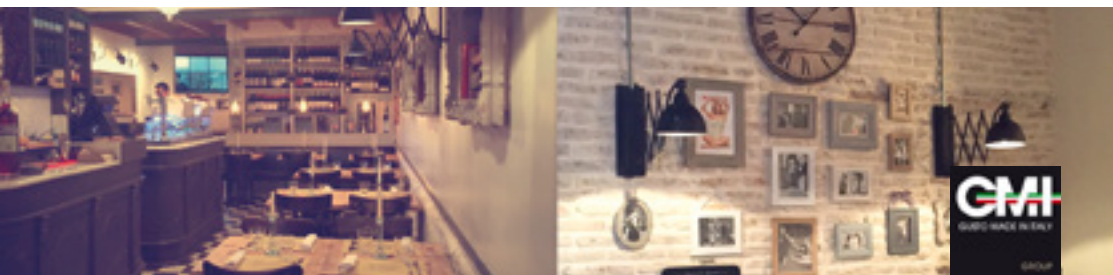


Cochinillo



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

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



Mamá Bistro del Grupo GMI



Café-Bar

LAS TERESAS

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

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

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

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



Jamón y manzanilla



Jamón ibérico de bellota

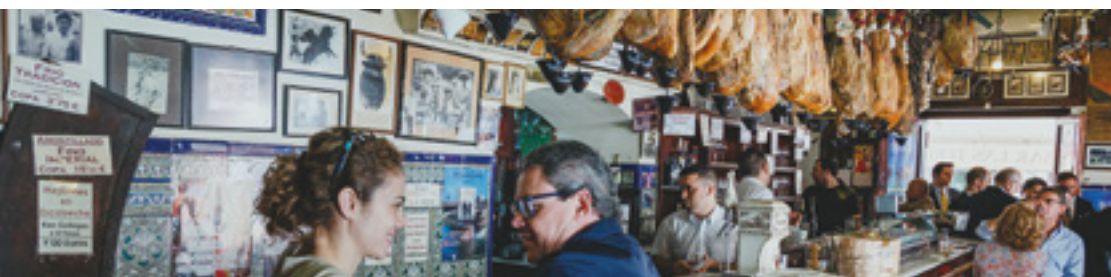


Las Moradas

C/ Santa Teresa, 1
954213069

Casa Plácido

C/ Ximénez de Enciso, 11
954563971



Café-Bar Las Teresas





Aunque Manuel Yebra hace de todo en el bar, la barra es su fuerte

“Fuera de Sevilla no se concibe lo de comer en la barra

Psicólogos de barra

Manuel Yebra, propietario de Yebra

Junto a su hermano Javier ha convertido una tasca de barrio heredada de su padre en una auténtica meca gastronómica para los paladares más sibaritas. Aunque reconoce que hace de todo un poco, su especialidad es el trato con el público.

Isabel Aguilar

Fotos: J.M. Serrano

Lo primero que hizo cuando tomó las riendas del bar de su padre fue jubilar la televisión. Así anuló de una vez a las interferencias catódicas que impiden las buenas tertulias y a los clientes poco consumidores que sólo acudían a verla. Después vinieron otros muchos cambios que han hecho de Yebra lo que hoy es: una taberna de aire neoclásico donde la creatividad campa a sus anchas. Ahora sabe que sus clientes no van allí a echar la mañana como antes, sino que llegan de todas partes para disfrutar del concepto gastronómico que él y su hermano han forjado durante años.

¿Qué le sedujo de la hostelería?

Al principio me atrapó la responsabilidad de saber que el negocio familiar estaba en

mis manos. Nada más entrar empecé a hacer cambios, porque el bar de mi padre estaba más enfocado a la gente del barrio que iba a jugar a los dados y yo quise que la cocina tuviera más protagonismo.

¿Cómo era la cocina que hacía su padre?

Muy básica, él solía hacer carne con tomate, bacalao con tomate, espinacas... Yo quise desde primera hora darle sentido más allá del pepito o el serranito y empecé a trabajar una cocina de diseño, a jugar con emulsiones, coccciones a baja temperatura y técnicas que entonces no se conocían en Sevilla. Hice un curso con Joan Roca y aprendí un planteamiento de cocina novedoso, basado en una organización muy estricta, donde cada uno se encarga de una parte. A lo mejor en una tapa intervienen tres o cuatro personas, porque hay quien está dedicado a los productos frescos, o a las salsas, o a la fritura...

¿Se siente más de cocina o de barra?

Donde esté estoy a gusto. Si estoy en cocina estoy bien y si estoy en la barra también. En las horas de servicio suelo dedicarme a la atención al público, pero el resto del tiempo hago de todo un poco.

No es fácil encontrar un hostelero con esa polivalencia...

Es difícil encontrar personas versátiles. Yo soy un comodín y cuando hay baja de personal el que lo sustituye soy yo.

¿El público le busca?

El que entra mira a ver si estoy, y siempre estoy. También tengo un equipo muy consolidado y especializado en el trato al público, porque es lo que marca la diferencia. Tenemos un perfil de cliente medio-alto y eso requiere un trato especial.

¿Ha cambiado el nuevo salón la filosofía inicial de Yebra?

El salón sirve para descongestionar un poco el bar, que antes estaba siempre lleno.

¿Qué espera el cliente que se acerca a la barra?

Generalmente busca conversación y orientación sobre lo que quiere comer ese día. Son clientes asiduos y a muchos los conocemos.

¿Por qué aquí gusta tanto la barra?

En Sevilla hay mucha gente a la que le encanta pero fuera de aquí no se concibe lo de comer en la barra.

¿De qué suele hablar con su público?

De la familia, del fútbol, de política... muchas veces hay que seguirles la corriente.

¿Cómo es el cliente ideal?

El que da pie a que se establezca una conversación. Prefiero al que llega con ganas de hablar que al que hay que ir sacándole la conversación.

¿Qué armas emplea en esos casos?

La psicología. Hay que preguntarle si le apetece algo. Tenemos una variada carta de tapas y es difícil que se vaya sin probar nada. Hay quien viene solo a tomarse un

vino y le ponemos un aperitivo de papas aliñás, que es lo que siempre hacemos. Eso suele abrirle el apetito y se anima a probar alguna cosa.

¿Cómo actúa si algún cliente se pasa con la bebida?

Te encuentras de todo. Yo siempre digo que las borracheras tienen tres fases: una de euforia, otra de alegría y otra de llanto. Detrás de una barra se ven todas. Te enteras y te das cuenta de todo, pero hay que ser siempre discreto y tener templanza; si no, estás perdido. Aquí hay mucho estrés y no puedes permitir que la situación te domine, siempre tienes que dominarla tú a ella. Con las listas de espera ocurre mucho, siempre hay quien se queja de que alguien se ha colado y hay que explicarle con educación que no es así, siempre con mucha mano izquierda.

¿Qué equipo atiende en la barra y cómo es la relación con ellos?

En barra solemos ser tres y es importante que todos transmitamos lo mismo al cliente. Para eso es fundamental que los trabajadores estén contentos, porque cuando transmiten apatía al cliente, él tiende al rechazo. Tenemos una relación muy buena, de amistad después de tantos años. Nosotros siempre hemos apostado por cuidar el trato al cliente y me parece muy bien que en otros establecimientos también se esté cuidando ese aspecto.

¿Qué hace volver a sus clientes?

Somos conscientes de que no es fácil llegar hasta aquí, de que es complicado aparcar y no estamos en una calle principal, pero eso nos da la certeza de que quien viene es porque nos busca, gente que dice me gusta lo que hay allí y allí voy. Será la carta o tal vez la vinculación con nosotros.



Acabó en la hostelería de forma circunstancial



Manuel en la cocina junto a su hermano Javier

/ ¿Quién es?

Llegó a la hostelería de forma circunstancial y, en principio, temporal. Acababa de terminar el servicio militar y estaba a punto de irse a trabajar a Madrid a una gran empresa informática, pues para eso se había formado. El destino le jugó una pasada, no puede decirse que mala visto el resultado que ha tenido pasados los años. Su padre se quemó de cintura para abajo y él se hizo cargo del bar mientras se recuperaba. Pasó el tiempo y Madrid siguió esperando, al igual que la informática. Manuel había caído en el embrujo de la hostelería y décadas después sigue fiel como un centinela apostado en la barra del bar. Tiene tres hijos pequeños y no sabe si alguno le seguirá los pasos. Es un oficio sacrificado, reconoce, pero el esfuerzo merecerá la pena si les acaba gustando tanto como a él.

ALIMENTACIÓN · DROGUERÍA CONGELADOS · CÁRNICOS PESCADO · BEBIDAS · HOSTELERÍA

- **Mejor precio**
- **Mejor surtido y servicio**
- **Más de 20.000 Referencias**
- **Primeras marcas y marcas propias, usted elige**
- **Venta en cash y reparto a su negocio**

TIENDAS ESPECIALIZADAS

BACALAO · GOURMET · PERFUMERÍA
MARISCOS CONGELADOS · PESCADOS

CASH BAREA

PROFESIONALES DEL CASH AND CARRY

en Sevilla

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

en Palomares del Río

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

www.barea.com



PICOS ARTESANOS OBANDO

*¿Quieres disfrutar de un **lujo** para paladares **exigentes**?*

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

Restaurante

EL 3 DE ORO

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

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

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

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



Ensalada de naranja



Bacalao confitado



Salón de El 3 de Oro

EL 3 DE
ORO
RESTAURANTE

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



Restaurante

VICTORIA 8

Desde hace casi diez años, se encuentra en el corazón de Triana, uno de los rincones más acogedores de la ciudad. Ubicado en una típica casa-patio del barrio, Victoria 8 ofrece comida casera tradicional aderezada con toques de innovación.

Un cóctel del mar con cítricos donde saborear la frescura de sus productos y el crujiente de la lechuga del mar, o bien unos mejillones en salsa picante son algunas de sus últimas inclusiones en carta. Sin duda, platos como la ensaladilla de pulpo, la ensalada de frutos secos y almíbar, el salmón marinado o el tartar de atún casan perfectamente con la temporada estival. Y por dar la nota de guiso, la cola de toro es un clásico en comanda.

Lo ideal es dejarse aconsejar por el atento personal y para finalizar degustar cualquiera de sus postres caseros. El tatin de manzana, el helado de yogurt natural o la milhojas de hojaldre y nata suponen un dulce bocado que te encantará.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Victoria 8 |
| Dirección | C/ Victoria, 8 |
| Horario | De 13:00 a 01:00 |
| Teléfono | 954343230 |
| Web | www.victoria8.es |



Mejillones con salsa picante



Cóctel de verano con alga marina frita



Restaurante Victoria 8

Restaurante & Tapas VICTORIA 8



Restaurante

LA GORDA

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

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



Tartar de atún



Pulpo a la gallega

| | |
|------------------|---|
| 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

Fogones con acento

Juan Manuel Tarquini Alexeew,
propietario y chef ejecutivo de Vinería San Telmo



La Vinería era el almacén de una tienda de uniformes

Isabel Aguilar

Fotos: J.M. Serrano

Hace 13 años encontró un local que le gustaba para inaugurar su sueño, una vinería a base de caldos españoles en la que plasmar su bagaje gastronómico. Era una casa convertida en almacén de tienda de uniformes, demasiado romántico como para dejarlo escapar. Hace tan solo cinco meses la ha remozado un poco y ha sacado brillo a las frases de Gandhi,

Churchill o Antoine de Saint-Exupéry (autor de "El principito") que decoran su techo. Dejó Argentina con solo 21 años pero se fue marcado para siempre por su tierra, de hecho la carne que sirve es de su país natal. Él mismo desconoce la grandeza de la historia que lleva a cuestras y que lo ha convertido en un auténtico personaje en el mundillo gastronómico sevillano.

“ Los vinos de España son espectaculares y no hay que quedarse sólo en La Rioja

¿Cómo empezó su historia con la gastronomía?

Comencé estudiando Dirección hotelera en Maryland y una parte de la temática estaba vinculada a la gastronomía, que me atrajo desde el primer momento y siempre ha estado unida de un modo u otro a mi carrera. Después estudié en The Culinary Institute of America (CIA) y acabé trabajando en una compañía de catering aéreo, que me llevó a Nueva York, Londres y Madrid, entre otros destinos.

¿No había en su familia nadie del sector que le influyera?

Nunca olvidaré los domingos ayudando a mi abuelo paterno, que era italiano, a hacer pasta para toda la familia. Él era un gran cocinero y lo hacíamos todo partiendo de cero, recuerdo que disfrutaba mucho. Para mí era una diversión y he sido el primero de mi familia que se dedica profesionalmente a la cocina.

¿Cuántos idiomas habla?

Ruso, francés, inglés, castellano y un poco italiano. Es un lujo expresarte con tus clientes en su lengua materna. Aquí también hablamos portugués, ucraniano, árabe e incluso filipino, porque tengo trabajadores de muy diversa procedencia y siempre suma a la hora de comunicarte con los clientes. Cuando hago procesos de selección es lo primero que tengo en cuenta porque para mí es muy importante, aunque lo cierto es que no suelo rotar mucho el personal y tengo trabajadores muy estables.

¿Tantos turistas paran aquí?

No es que paren, porque no estamos en un sitio de paso, sino que vienen expresamente. Tanto mi socio, José Vicente Flores, como yo estamos más que satisfechos con la respuesta del público en estos años.

¿Cómo es la cocina que trabaja?

Es un resumen de los lugares que he conocido. Tiene burrata, brie, panco (pan rallado japonés)... En breve presentaré una carta nueva en la que habrá más presencia de recetas de aquí, como buñuelos o croquetas.

¿Cómo no ha hecho croquetas en estos años?

La croqueta auténtica bien hecha es la que está buena y prefería hacer otras cosas que sí hacía bien. Ahora la meto porque estamos haciendo una que está muy buena. Tengo otras recetas con productos de aquí pero hechos a mi manera, como una cola de toro en pasta brick o una morcilla de Burgos con salsa de pimientos del piquillo. Son recetas que tienen muy buena aceptación así que imagino que no es una mala fórmula, me tengo que dar con un canto en los dientes por lo bien que nos ha ido.

Hábleme de sus impresiones al llegar a Sevilla.

Soy de desayunar dulce y lo sigo haciendo, no me falta mi pan con mantequilla, pero a mi mujer le encanta un mollete con jamón, así que al final tomo de los dos. En Argentina se desayuna dulce y no salado aunque como yo venía de Madrid ya tenía una idea de las costumbres de aquí. Ya de pequeño había vivido en la capital de España porque destinaron a mi padre un año como periodista y recuerdo esos sabores intensos que descubrí entonces, como las gambas al ajillo o los champiñones al ajillo. Es un sabor tan profundo que marca mucho a quien lo prueba por primera vez. Eso sí, cuando llegas al sur encuentras muchas cosas que no conocías en Madrid. Una de las cosas que más me sorprendió es la buena relación calidad-precio que tienen aquí los productos y los vinos. Me parece súper correcta.

¿Qué le cautivó la primera vez que visitó un mercado sevillano?

El producto ibérico me encantó, la carne ibérica me parece sublime. También la huerta española es maravillosa, especialmente el tomate. Un buen tomate con aceite y sal no precisa nada más. También las setas que se encuentran por toda España, con las que solo con aceite de oliva se pueden hacer maravillas. Me gustan las lechugas, la variedad y la calidad que tienen y que te permiten hacer varios tipos de ensaladas como las de la Vinería y nunca te decepcionan. Por último, creo que España es espectacular desde el punto de vista vitivinícola y no hay que quedarse solo en La Rioja.



Juan Manuel Tarquini nació y se crió en Buenos Aires

¿Siempre le han gustado tanto los vinos como para montar una vinería?

Antes de la Vinería quedábamos un grupo de amigos para ir descubriendo los vinos de los establecimientos sevillanos, aunque tengo que reconocer que no hay demasiados sitios con muchas referencias. Ahora yo tengo unas 140 y lo normal es que en un establecimiento de aquí no haya más de 30 o 40.

¿Qué hay de su Argentina natal en la vinería?

Yo trabajo carne argentina, aunque reconozco que en España también hay buena carne. Puedo parecer informal pero me gustan las cosas bien hechas y la carne argentina es increíble.

¿Qué producto echa en falta de allí?

Hay un fruto que da mucho juego y no se encuentra aquí, el zapallito. También extraño a veces las variedades de patatas que se encuentran en Suramérica y con las que se pueden hacer cosas muy distintas. Con otras cosas ocurre que no tienen nada que ver con lo que se encuentra en otros países, como el curry, que el de los supermercados de aquí no es comparable al de Indonesia.

¿Quién cocina en casa?

No cocinamos ninguno, solemos comer en la calle. Me encanta ir a Eslava, La Azotea, La Chunga, Ovejas Negras... También me gusta comer en casa de mis suegros.

¿Cómo valora la evolución gastronómica de Sevilla en los últimos años?

La evolución gastronómica es un movimiento global, no solo de Sevilla o España. También se está viviendo en Argentina, que ahora está cambiando de la pasta y los filetes empanados a una gastronomía de fusión. Lo que es indiscutible es que la gastronomía española tiene una gran influencia en el resto de países y que aquí hay cocineros punteros reconocidos en el mundo entero.



Juan Manuel Tarquini, en la puerta de su establecimiento

/ ¿Quién es?

Nació en Buenos Aires y lleva sangre rusa e italiana. Ha vivido en Nueva York, Washington, Londres, Madrid o París y en un rincón del sevillano Paseo de Catalina encontró su lugar en el mundo. Llegó para trabajar en Isla Mágica y allí se topó con la magia del amor, una repostera llamada Reyes Moreno Bejarano que le endulzó el corazón a este motero enamorado de los vinos españoles. Él dejó La Boticaria para montar su propio negocio y ella se dedicó a hacer "gollerías" que roban el alma a los más golosos. Juan Manuel bucea en sus ratos libres no solo en las profundidades del océano, también en las cartas de cada rincón que visita para seguir adquiriendo conocimientos gastronómicos, nuevas ideas con las que aderezar las propuestas de su vinería, que se ha convertido en el cuaderno de bitácoras de este incansable viajero.

Restaurante

GUSTO

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

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

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



Arroz negro de chipirones, gambas y ajos tiernos



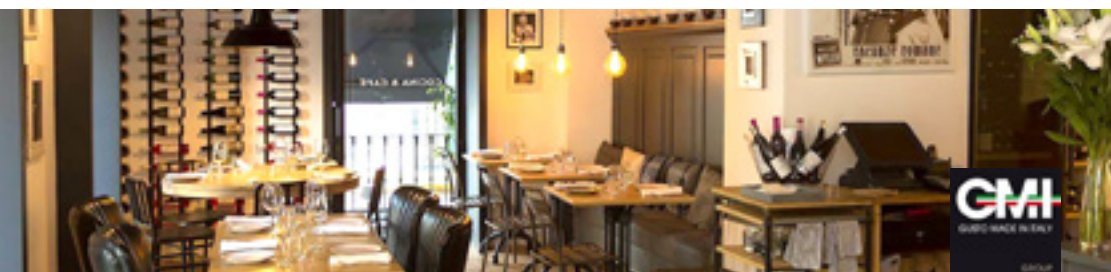
Cerdo y apio nabo

Gusto

COCINA & CAFÉ



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



Gusto Sevilla del Grupo GMI



Tapas

NO KITCHEN

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

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

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

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



Falso spaguetti de calabacín al pesto



Yema de huevo de corral con patatas y torrezno

no_kitchen
TAPAS BAR



Interior No Kitchen

Restaurante

TABERNA DEL ALABARDERO

En la céntrica calle Zaragoza se encuentra Taberna del Alabardero, un encantador hotel de siete habitaciones, una agradable cafetería situada en el patio central, y su fabuloso restaurante, considerado uno de los mejores de Sevilla. Es, además, la sede de la prestigiosa Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

En su cocina encontrarás una mezcla perfecta entre los sabores tradicionales, los matices del mejor producto local y las presentaciones más vanguardistas. En su oferta se podrá disfrutar siempre del mejor producto de temporada, gracias a sus cuatro cambios de carta a lo largo del año.

Este año celebran su 25 aniversario con un menú especial compuesto por algunas de sus recetas más aclamadas. Una nueva oportunidad para volver a gozar de sus croquetas de cola de toro, el pastel de berenjena, su famoso bacalao al pilpil o la clásica merluza en salsa verde.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Taberna del Alabardero |
| Dirección | C/ Zaragoza, 20 |
| Horario | De L a D de 08:00 a 00:00 |
| Teléfono | 954502721 |
| Web | www.tabernadelalabardero.es |



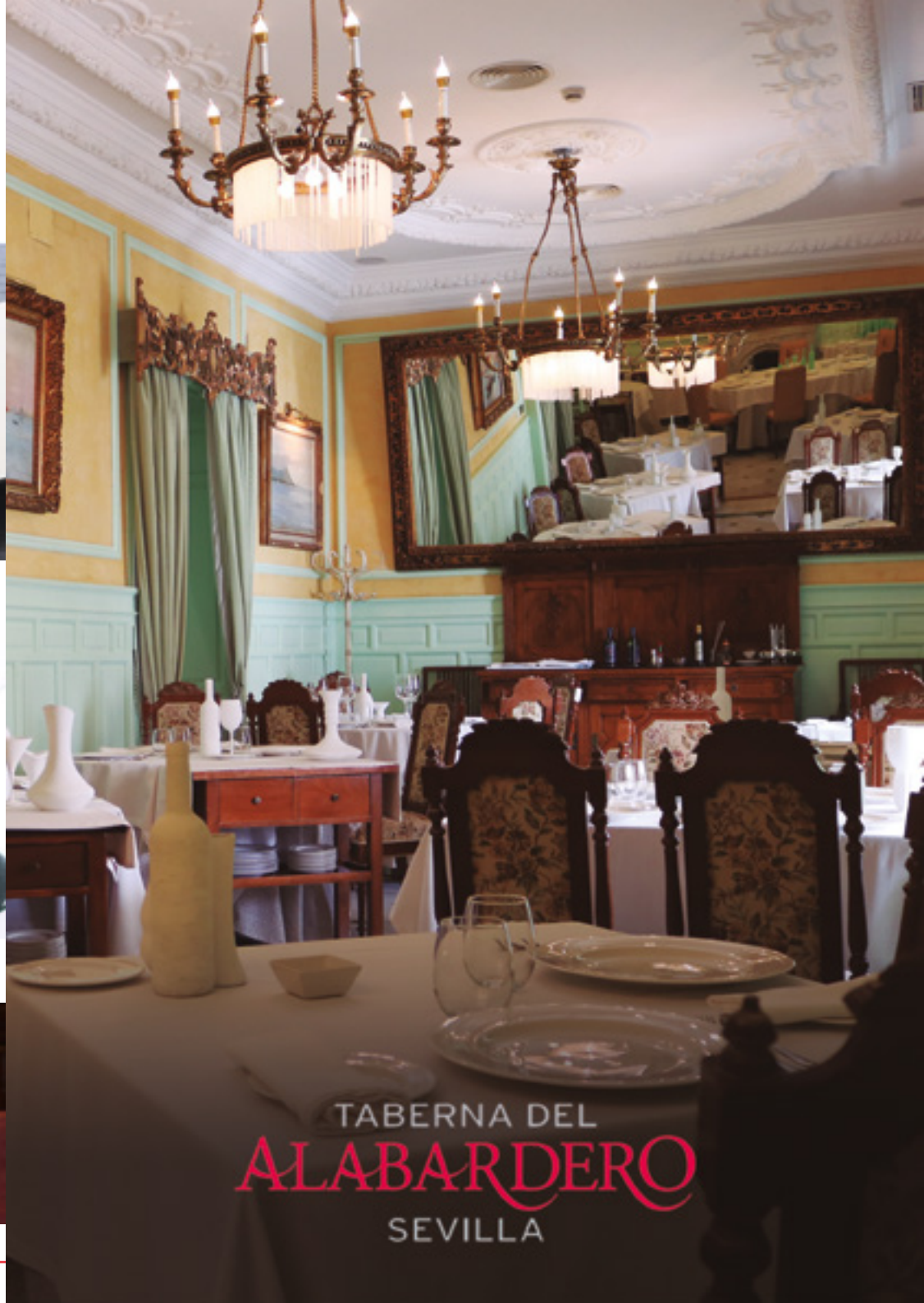
Cochinillo con patatas kimchy y mousse de trufa de verano



Ajoblanco con langostino tigre marinado, emulsión de chile ahumado y mango



Taberna del Alabardero



TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA

Restaurante

AZAHAR

En el Hotel Hospes las Casas del Rey de Baeza las experiencias gastronómicas vienen de la mano de Restaurante Azahar. En él se pueden degustar las raíces de la cocina andaluza con un estilo actualizado y sorprendente de su chef Rafael Cantizano. Tapas con un profundo sabor andaluz en un entorno idílico como son los patios del Hospes Las Casas del Rey de Baeza.

Andalucía cien por cien. Desde el edificio, construido en el siglo XVIII y ejemplo magnífico de arquitectura sevillana, pasando por su decoración en madera, esparto y piedra, o la especial luminosidad que llega a los comensales a través de unos amplios ventanales, hasta su oferta gastronómica: raíces andaluzas con una mirada al futuro. Todo un lujo culinario que puede ser escenario de una velada romántica en el Restaurante Azahar.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Restaurante Azahar |
| Dirección | Plaza Jesus de la Redención, 2 |
| Horario | De 13:30 a 15:30 y de 20:00 a 23:00 |
| Teléfono | 954561496 |
| Web | www.hospes.com/es |



Magnum de foie



Lubina asada sobre risotto de algas de Cádiz



Restaurante Azahar



Restaurante

MACCHERONI & CO

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

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

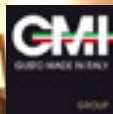
La pasta fresca al huevo se elabora diariamente en su cocina, donde sus chefs italianos solo emplean harina italiana de trigo tierno. Para las pizzas utilizan harina orgánica italiana certificada y levadura madre natural. Entre sus sugerencias se encuentran el carpaccio de buey, la pasta fresca con salsa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



Rigatoni di pasta fresca al ragù di tonno

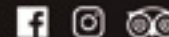


Pizza bio con levadura madre



Restaurante Maccheroni & Co del Grupo GMI

 MACCHERONI & CO



Arrocería

OTAOLA

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

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

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



Chocos fritos



Ventresca de atún



“Artesanos del arroz”

ARRO CERÍA OTAOLA

Premio Gurmé 2016:
Mejor restaurante de comida tradicional



Arrocería Otaola

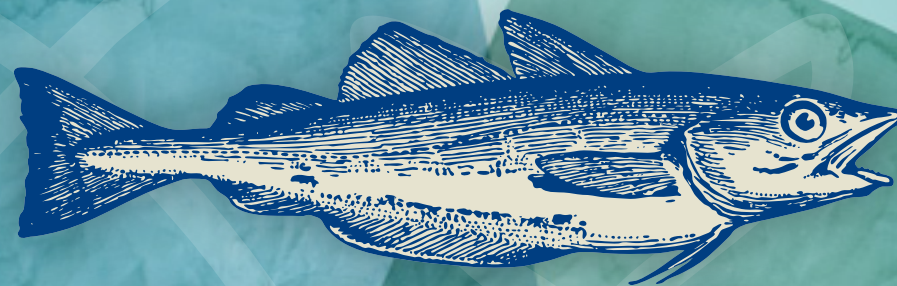


- A mi el que me gusta como escribe es ese Savarin del ABC.

Antología de humor gastronómico en ABC.

Antonio Mingote, Los mejores chistes de Mingote. Savarín, en boca de todos.

- A mí el que me gusta cómo escribe es ese Savarín del ABC -
«Los Domingos de ABC», ABC, núm. 19.957, 8 de marzo de 1970.
Museo ABC de Dibujo e Ilustración, Madrid



BACALAO BAREA

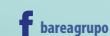
*75 años después,
seguimos cortando
el bacalao*



75
AÑOS
contigo

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

www.barea.com



Restaurante

ABACERÍA DE SAN LORENZO

Como Sevilla misma, así de tradicional luce la Abacería de San Lorenzo. En pleno casco antiguo, calle Teodosio, se encuentra desde hace 21 años uno de los rincones de ocio-cultura-gastronomía más encantadores de la ciudad. Sus orígenes de tienda-bar se reflejan en su decoración y el enorme respeto por el producto, de primera calidad. Entre vitrinas con botellas de vino y queso, se pueden degustar platos tradicionales y guisos de la abuela como judiones, caldereta, carrillada ibérica, morrillo de toro con tomate o cocido de acelgas con pringá.

Las más de veinte variedades de queso y la máxima calidad en chacina ibérica de bellota es uno de sus principales atractivos. Recomendado por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez, la Abacería cuenta con una generosa carta de vinos.

Durante el mes de julio permanecerá cerrado, pero en agosto podremos volver a disfrutar de sus exquisiteces acompañadas de un buen vino tinto andaluz.

| | |
|------------------|--|
| Nombre | Abacería de San Lorenzo |
| Dirección | C/ Teodosio, 53 |
| Horario | De J a L de 10:00 a 00:00 |
| Teléfono | 954380067 |
| Web | www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com |



Sopa de tomate



Steak tartar de novillo bravo

LO MEJOR DEL IBÉRICO A SU SERVICIO



RICARDO SAMANIEGO

JAMONES, EMBUTIDOS, QUESOS Y CARNES IBÉRICAS

P.I. Fuentequintillo C/ Asdrúbal, Nº 10, Montequinto (Sevilla)
 Secaderos en Cespedosa de Tormes (Salamanca)
www.jamonesricardosamaniego.com

687 864 252



Abacería de San Lorenzo

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.”



“Papas aliñás” de Barbiana

Aquí están los mejores churros

Si bien el calor no acompaña del todo a saborearlos, sí es cierto que hay muchos sevillanos que se reconocen «churro-adictos» y que son incapaces de pasar una semana sin probarlos. Entre los mejores de Sevilla se encuentran la **Churrería Hermanos García**, en Los Bermejales, que ha abierto un segundo

Las mejores “papas aliñás”

Las “papas aliñás” son uno de los grandes manjares de la cocina popular andaluza. En este caso su origen es claro, Sanlúcar, con lo que **Barbiana** es el gran referente de las papas que soñamos en los bares de Sevilla. En **Otaola** las hacen muy similares, lo que no es de extrañar por el origen sanluqueño de Carlos, su propietario.

En **Yebra** te sirven un cuenco de papas aliñás nada más llegar y en la **Bodeguita Antonio Romero** de la calle Harinas las hace el propietario, Pedro Romero. También son recomendables las de **Bajo de Guía**, **Santa Marta** o **Cabo Roche**.

local en Reina Mercedes. Justo en esta avenida se encuentra **Casa Félix**, uno de los bares veteranos de la zona famoso por sus churros de rueda. Entre los más clásicos, los del **hotel Virgen de los Reyes**, donde sirven 300 raciones al día, o los de **Virgen de Luján**, todo un referente en Los Remedios.

Por qué el San Jacobo es santo

El origen del nombre se encuentra en el Camino de Santiago, una comida que solía ofrecerse a los peregrinos. En Sevilla pueden encontrarse en establecimientos como **El caminante andaluz**, donde preparan uno de los más espectaculares de la ciudad, o **Casa Manolo**, en Triana, **ambos de considerable tamaño y delicioso sabor**. En el **Café Bar Sevilla-Cádiz** hacen otro muy **tradicional y casero**, una receta familiar que hace las delicias de los clientes.

La cocina internacional más puntera

Se está produciendo un fenómeno que permite encontrar, al margen del recetario tradicional, **nuevas propuestas internacionales** muchas de ellas con ingredientes de aquí. El sabor mexicano más auténtico lo encontramos en **Mano de Santo**, en la Alameda; **Matsuri** es todo un homenaje a la cocina japonesa, una interesante propuesta de la mano del **maestro Okawa San**; **la cocina italiana de Maccheroni & Co** trabaja ingredientes de dicho país, como la auténtica mozzarella de Búfala o el jamón de Parma, mientras que el mestizaje marroquí se da cita en el restaurante **Al Medina**, donde hasta los camareros son de dicho país. **Raíces** y su carta “novoandina” y los sabores japoperuanos de **Chifa Tapas** son otras de las propuestas internacionales más interesantes.

Dónde comer en Dos Hermanas

Tan cerca de la capital, a solo 12 kilómetros, Dos Hermanas aún busca su personalidad propia, una localidad que no deja de crecer y que está llena de buenos bares. **Kiosco Ukelele** es uno de ellos, un establecimiento que goza de una gran terraza y en el que se puede desde almorzar hasta merendar o cenar. **La Bodega El Rinconcillo**, el mesón **La Gamba** o **Elscaparate**, de la mano del chef Jesús Domínguez, son otros de los imprescindibles.



El bar mexicano Mano de Santo



El concurso finaliza del 29 de junio

Concurso «Los mejores caracoles y las más sabrosas cabrillas»

Los apasionados de los **caracoles** y **cabrillas** ya pueden votar en el concurso que **abcdesevilla.es** convoca cada año dónde están sus favoritos. Para participar tan solo hay que entrar en sevilla.abc.es/concursos/caracoles/ y seleccionar uno de los bares propuestos en cada categoría. El plazo para hacerlo **finaliza el 29 de junio** a las 18.00 horas y entre los participantes se sortearán **tres cheques regalo de 100 euros** para gastar en el Club Gourmet de El Corte Inglés.



LA MEJOR, POR SU CUNA.

Seis años de crianza bajo velo de flor.



BARBADILLO

DESDE 1821

 WINE IN MODERATION.eu
del de Vinos

EL VINO SOLO SE DISTRIBUYE CON MODERACION