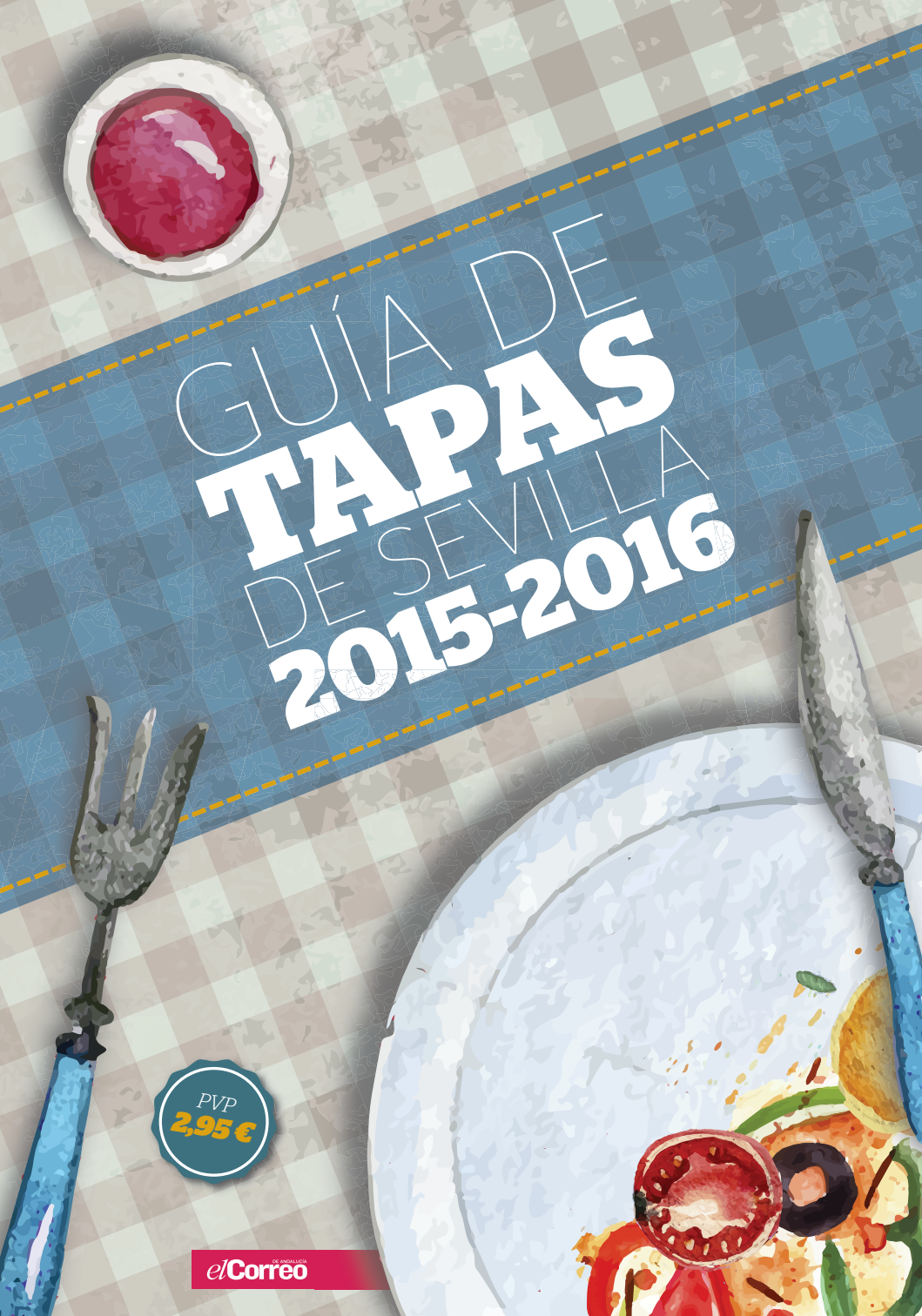
GUÍA DE TAPAS DE SEVILLA 2015-2016



PVP 2,95 €

elCorreo DE ANDALUCÍA

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

Naturalmente Noble

La tapa sin prisa

Óscar Gómez
Director de El Correo de Andalucía

Al salir de cada establecimiento recogido en esta guía, el lector se llevará una colección de experiencias

La dimensión social que tiene el almuerzo o la cena se ha visto potenciada en los últimos años con el paso de la hostelería a un nuevo estado de calidad y de profesionalidad; dar excelencia. Los establecimientos de todo el mundo, y muy especialmente los sevillanos, han sabido entender que no vendían gastronomía, sino algo más: experiencias.

Los bares y las barras de los restaurantes han dejado de ser –si es que alguna vez lo fueron– esos lugares en los que se resolvía con urgencia el trámite de alimentarse para continuar con la jornada para pasar a convertirse en una reserva casi espiritual de la charla, del tiempo de convivencia, de la celebración, de la concordia y, por supuesto, como siempre lo fueron, del desarrollo de acuerdos y negocios.

La calidez y la amabilidad, la simpatía y la atención han sido siempre los ingredientes esenciales, y nunca secretos, de la forma de entender la hostelería en el sur de España. Ahora, además, la innovación, la investigación, la originalidad y la adaptación a los nuevos modos y tiempos que presiden todos los sectores productivos se han instalado para quedarse entre los fogones. Sobre las barras de los bares. En las mesas de los restaurantes.

Las prisas, que nunca fueron buenas consejeras, han quedado desterradas también de los establecimientos consagrados a la buena gastronomía. Hace falta tiempo para disfrutar, además de los sabores, de los aromas, de las presentaciones y de las conversaciones no solo con los comensales con los que compartimos tiempo y espacio, sino también con los profesionales que ponen su dedicación y su formación en hacernos las experiencias mucho más agradables.

En esta guía que edita El Correo de Andalucía, elaborada con el mismo mimo y con el mismo tiempo que los más de 40 establecimientos que han apostado por aparecer en sus páginas elaboran sus cartas, queremos ofrecer a nuestros lectores las recomendaciones que parten también, de nuestra propia experiencia. Les pedimos que se tomen el tiempo para disfrutarla, pero sobre todo que acepten esas recomendaciones, expresadas en esta guía.

Les aseguramos que no se arrepentirán. Al salir de cada establecimiento que visiten se llevarán un buen sabor de boca en el sentido real y también en el metafórico; se llevarán también una buena colección de sonrisas, y sobre todo se llevarán la sensación de haber aprovechado un tiempo disfrutado sin prisa, y consagrado a la experiencia.

ÍNDICE ALFABÉTICO

100 Montaditos Gallery	10
Abacería Antípodas	12
Albedrío	13
Al Cuadrado Taglio & Bar	14
Altozano	16
Álvaro Peregil	17
Bar Tío Curro	18
Barajas 20	19
Barra Gourmet Experience	20
Bodega La Catedral tapas	22
Bodega La Doma	23
Bodeguita Antonio Romero	24
Bodeguita Casablanca	25
Bodeguita Hordeum	26
Cafetería Guadalquivir	28
Cervecería Bar Casildo	29
Cervecería Raimundo	30
Dmercao	31
El Puntal	32
EntreCárceles	36
Entrevarales	37
Gastrobar La Bola	38
Hamburguesa Nostra	40
Jaylu	41
Kiosko Príncipe	42
La Antigua Bodeguita	44
La Calaca	45
La Goleta	46
La Hostería del Prado	48
La Jarana	49
Liceo Triana	50
Los Barriles	51

Edita: El Correo de Andalucía
Director: Óscar Gómez
Subdirector: Diego M. Díaz
Coordinación: Fátima Ramírez (redacción) y Pilar Martínez
Editor gráfico: Juan Carlos Rodríguez Aparicio
Edición y diseño: Juan Contreras, María J. López y Txetxu Rubio
Fotos: Fátima Ramírez y archivo de El Correo
Director comercial: Julio Galán

Los Corales 52
Mesón Guadalquivir 54
Restaurante Bar El Traga 55
Restaurante Cabo Roche 56
Restaurante La Chalá 58
Restaurante La Raza 59
Restaurante Los Cuevas 60
Restaurante Oriza 61
Taberna El Papelón 62
Taberna Quitapesares 63

Marketing: Inmaculada Gómez
Administración: Patricia Corbacho
Imprime: Gráficas Piquer
Depósito Legal: SE 6441-2009

Sevilla, ciudad de tapas

Fátima Ramírez
@laclavedeFa

En Sevilla se come muy bien y a buen precio, así de sencillo. La calidad de los fogones sevillanos, que siempre ha sido importante, ha crecido impetuosamente en los últimos años sabiendo adaptarse al boom por la gastronomía que está viviendo nuestro país. Sabores nuevos, innovadoras técnicas culinarias, novedosas recetas, materias primas de calidad, cuidada presentación... y todo a precio de tapa. Ya quisieran en Madrid, Barcelona o Bilbao almorzar por siete euros. Quien dice almorzar habla también de desayuno, merienda o cena porque, con unas tres mil horas de sol al año, Sevilla es una ciudad que se vive en la calle. Las terrazas de sombrillas blancas pueblan plazas y aceras de enero a diciembre, todo un lujo que poco rincones de Europa pueden permitirse y que el sevillano sabe aprovechar convirtiéndose en todo un experto en el arte del tapeo.

La base de la cocina sevillana está en los productos de temporada, en lo fresco. Setas y carnes de caza para los meses de otoño, contundentes guisos en invierno,

La esencia de los antiguos despachos de vino se rescata en la Taberna El Papelón de la calle San Jacinto en Triana. / Fotos: Fátima Ramírez

Ambiente elegante y acogedor en La Hostería del Prado, del Grupo La Raza.

escabeches, aliños y salmorejo para los meses de calor, bacalao para la cuaresma y esperados caracoles, siempre en su tiempo, hacen que la carta juegue a renovarse varias veces al año para no dejar sitio al aburrimiento. Así se marca el calendario en una ciudad monumental en la que, a pesar de vivir del turismo, se cocina para los de aquí, para deleite del parroquiano de siempre con el que se comparte el día a día. Y es que en la capital del sur somos de celebrar, de reunirnos en cualquier momento para cumplir con el ritual de tomar una cerveza en vaso helado acom-

ESCAPADA

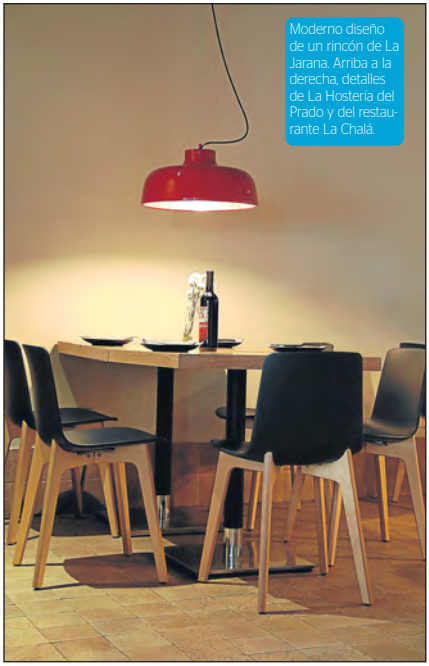
Carnes ibéricas y verduras frescas son la base del centenar de tapas que ofrece el Restaurante Los Cuevas.

pañada del bocado perfecto. No importa que la charla sea seria o animada, que sea para debatir un problema o para festejar algo bueno, los bares de esta bendita ciudad desprenden calor familiar, la comodidad de lo cercano, el trato agradable y el mejor servicio. Porque llega a ser tan sevillano como la Giralda el ver tras la barra a un grupo de camareros uniformados de blanco con la sonrisa siempre amable y el trato correcto en un devenir frenéticos de platos, copas, vasos y comandas. Aquí lo tienen claro, el cliente es lo primero y el pan para mojar de Alcalá.

Verduras y arroces de la comarca, jamones y chacinas de la sierra, pescados y mariscos de las costas de Cádiz y Huelva, carnes selectas, los mejores quesos... priman en el recetario a seguir de bares y restaurantes. Su calidad marca el guion a seguir en platos tan clásicos como las espinacas con garbanzos, la ensaladilla, la cola de toro, el solomillo al whisky, el pescadito frito o la carrillada de ibérico. Pucheros, montaditos y panes de una innumerable cantidad de variedades, patés, croquetas, chipirones a la plancha, gambas al ajillo, flamenquines y San Jacobo caseros mantienen el sabor de lo antiguo, de haberse gestado a fuego lento. Sobre la buena cocina de siempre nacen nuevos platos al incorporar elementos foráneos, fusionando recetas o incorporando las últimas técnicas gastronómicas. Tatakis, pastas orientales, aromas agridulces, pescados crudos y macerados, cous cous marroquí, kebabs turcos, frutos sudamericanos... completan hoy el gran repertorio gastronómico de la ciudad dando lugar a un abanico de tapas inmenso que hacen las delicias de los paladares más exigentes.

Las nuevas tendencias en los fogones se vislumbran también en los establecimientos. Bares y bodeguitas con solera, de los de la cuenta escrita a tiza en la barra, fotos de cofradías, tertulias taurinas y carteles de fiestas de primavera conviven con gastrobares y espacios gourmet prácticos y minimalistas, de cuidada decoración con colores neutros y con otros coloridos y divertidos,

En la Bodega La Doma la cocina está a la vista de los clientes.



Moderno diseño de un rincón de La Jarana. Arriba a la derecha, detalles de La Hostería del Prado y del restaurante La Chalá.

con muebles reciclados y espontáneos, con cocinas a la vista donde se trata con mimo desde los aromas hasta la música. Tanto es así que la buena mesa no se limita a los bares del centro, el restaurante de cualquier rincón de barrio puede sorprendernos poniendo sobre el mantel bocados exquisitos, originales y muy elaborados. Sitios en Triana, Los Remedios, Bellavista, Tiro de Línea, Viapol o La Buhaira que guardan espacio para comer a la carta y siempre conservan un rincón vivo en el que, generalmente de pie, se adora el tapeo. Platos únicos, medias y raciones que se riegan con caldos de bodegas cada día más selectas, en las que se tiene un especial aprecio por los vinos de la tierra, los olorosos y los mostos, además de dejar sitio para la copa larga.

A la hora de pisar el bar recuerden que basta con un rincón donde poner el plato, no importa que el local esté lleno, a pesar de lo que rece en la pizarra déjense guiar por las recomendaciones del camarero y descubran a pie de calle los manjares de la capital mundial del tapeo.

100 Montaditos Gallery Casco Antiguo

Calidad entre panes

Dirección: Gourmet Experience. El Corte Inglés. Plaza del Duque.
Horario: De lunes a jueves de 10 a 23.30 horas. Viernes, sábados y vísperas de festivo de 10 a 00 horas. Domingos de 12 a 20 horas.
Cierre: 1 y 6 de enero, 25 de diciembre
Web: www.gruporestalia.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

La excelente calidad de los productos con los que se elaboran sus conocidos montaditos es la seña de identidad que hace diferente al 100 Montaditos Gallery ubicado en el espacio Gourmet Experience. Conserva la esencia de todos sus restaurantes, con mesas de madera, solería negra y fotos en blanco y negro que transportan a otra época. Su carta es un mar de sabores en el que perderse, todo un muestrario de originalidad en el que también hay cabida para los sabores dulces. Jamón Ibérico de bellota, ventresca de atún, queso Idiazábal o huevos de codorniz son algunos de los ingredientes que podemos saborear arropados por un pan de primera calidad. Además, su cocina deja espacio para ensaladas, tablas de queso, jamón o caña de lomo y cartuchos de patatas.

TAPA ESTRELLA

Montadito Caprese

Entre el centenar de suculentos montaditos que nos ofrece la carta de este establecimiento es bien complicado decantarse por uno solo. La paleta serrana es la base de este exquisito montadito que viene acompañado de queso fresco y tomate natural. Para completar la tapa, un toque de pesto. Junto al montadito, como manda la tradición, unas deliciosas y crujientes patatas fritas que lo hacen perfecto para disfrutarlo junto a una cerveza bien fría.

MÁS TAPAS

- Montadito de queso de cabra con salsa de mostaza y miel y cebolla crujiente
- Serranito de paleta serrana, lomo al ajillo y pimiento verde
- Montadito Señorito. Con lomo al ajillo, paleta serrana y pimiento verde
- Piripi. Lleva lomo al ajillo, lacón, tomate y mahonesa
- Montadito número 55. De carne desmechada, queso ibérico y mostaza

Productos de calidad con sabor de **Andalucía**

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Abacería Antípodas Nervión

Vino, cerveza y buenas tapas

Dirección: Fuenteovejuna (Esq. Chaves Nogales)
Teléfono: 638 446 217
Horario: De lunes a viernes de 7 a 1 horas. Fines de semana de 12 a 1 horas
Cierre: No
Vacaciones: Dos semanas en agosto
Gerente: Jesús Villota Molina
Web: www.antipodasabaceria.es
info@antipodasabaceria.es
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Antípodas es una abacería que no descansa. Su cocina arranca con los primeros desayunos para ofrecer durante toda la jornada deliciosos platos inspirados de la cocina tradicional española, junto a otros más innovadores y algún guiño a diferentes culturas mediterráneas. Los amantes del cuchareo están de suerte en esta Abacería con vistas a la Giralda, cada viernes por un euro pueden disfrutar del guiso del día en #Guisarte. Antípodas también organiza #Tocatas, cenas con maridaje de cinco vinos y cinco tapas dirigidas por Simbad Romero (enólogo y guitarrista flamenco) y Jesús Villota (chef y dueño del restaurante). Quien prefiera la cerveza está de enhorabuena, mensualmente se realizan cenas-maridaje a cargo de Alessandro Ceccano (Abacería XXXII), de hecho es el único establecimiento de Nervión con más de una decena de referencias de cervezas artesanas más una de tirador.

TAPA ESTRELLA

Carpacho de carabineros con virutas de foie

Fino carpacho casero, elaborado en la cocina de la Abacería Antípodas, los carabineros son la base de este plato que se sirve con un germinado de alfalfa, alcaparras y virutas de foie, aderezado con aceite de oliva y reducción balsámica de Módena. Un plato fresco, que marida a la perfección con cavas y albariños o con tintos suaves y elegantes, con poca tanicidad, como los vinos del Bierzo, Cariñena o andaluces como Oro Rojo de Granada y Borboleta de Constantina.

MÁS TAPAS

- Albóndigas de chocos y gambas en tinta de calamar
- Minihamburguesa de venado
- Cous cous al estilo marroquí
- Kebab de cordero
- Pisto con huevos de codorniz

Albedrío Casco Antiguo

Nacido en el Mediterráneo

Dirección: Juan de Mata Carriazo, 4
Teléfono: 954 419 199
Horario: De Lunes a Jueves de 13.30 a 17 y de 20 a 1.30 horas. De viernes a domingo ininterrumpido
Cierre: 25 de diciembre y 1 de Enero
Vacaciones: No
Gerente: Rocío Vila
Web: www.albedriobar.es
info@albedriobar.es
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Todo es natural y fresco en Albedrío, desde las materias primas que emplean para cocinar sus platos, hasta la decoración del local. Un establecimiento acogedor, de colores claros y aire campestre que transmite el mismo sabor Mediterráneo que tiene su cocina. La amplia y variada carta de Albedrío permite presentar platos artesanales creados con ingredientes seleccionados de máxima calidad, como los chocos de Huelva, el pulpo gallego, las verduras de la provincia, el atún de Algeciras o las puntillitas de Sanlúcar. A sus guisos tradicionales y arroces se suma el punto exótico del cous cous marroquí que sorprende al cocinarse con carrillera ibérica o con ternera. Además de su amplia y soleada terraza junto al puente de los bomberos, otro punto a favor de este restaurante es su tiendecita ComaSano, donde puedes llevarte a casa recetas tan tradicionales como tortillas de patatas, empanadas o pescaíto frito.

TAPA ESTRELLA

Atún rojo marinado con salsa de soja y mango

La gran calidad que caracteriza al atún rojo gaditano es la base de este plato. Los lomos de este pescado fresco se entierran en sal gorda y azúcar durante ocho horas para que adquiera sabor. Una vez marinado, el lomo de atún se corta en filetes y se adereza con una vinagreta elaborada con soja, mango y sésamo. El toque final del plato consiste en una pizca de mayonesa de soja.

MÁS TAPAS

- Ensaladilla de gambas
- Carrillada al vino tinto con cous cous
- Pastela de pollo con compota de manzana
- Espinacas con garbanzos
- Ensalada templada de alcachofas, taquitos de jamón de bellota y gambones

Al Cuadrado Taglio & Bar Casco Antiguo

Lo mejor de Italia

Dirección: Gourmet Experience. El Corte Inglés. Plaza del Duque
Horario: De lunes a jueves de 10 a 23.30 horas. Viernes, sábados y vísperas de festivo de 10 a 00 horas. Domingos de 12 a 20 horas
Cierre: 1 y 6 de enero, 25 de diciembre
Vacaciones: No
Gerente: Al Cuadrado
Web: www. pizzalcuadrado.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Al Cuadrado reinventa la manera de disfrutar de la pizza. Es más, rediseña la pizza que, en sus manos, deja de ser redonda para presentarse cuadrada. Las porciones se sirven "al taglio", es decir, al corte y se cobran al peso. Sobre una esponjosa masa encontramos productos mediterráneos de muy alta calidad, siempre frescos y de temporada, además de embutidos italianos de elaboración propia y con denominación de origen, por ello se definen como pizzas gourmet. Sorprende su amplia variedad de pizzas-tapas, que abarca desde la tradicional Margherita de tomate y mozzarella, la que lleva berenjenas, pesto a la genovese casero, parmigiano reggiano y piñones, o a sus golosas pizzas dulces. Una manera novedosa y divertida de saborear el plato más famoso de Italia.

TAPA ESTRELLA

Pizza zucca vegetariana

Esta pizza es adorada por los amantes de las verduras. Sobre la masa artesanal que elaboran a mano en su obrador propio, se coloca una ligera crema elaborada a base de calabaza fresca. Sobre ella, cebolla y tres tipos de queso, queso de cabra, parmesano y mozzarella de búfala. Antes de entrar en el horno, se adereza con vinagre balsámico de Módena. Ahora solo queda elegir el cuadrado que más te guste y disfrutarlo.

MÁS TAPAS

- Pizza de crema de queso fresco, queso de cabra tomate confitado al horno, mozzarella de búfala y parmigiano
- Pizza de berenjena, pesto, parmesano y piñones
- Pizza Zucca con crema de calabaza, panceta arrotolata y cuatro quesos
- Pizza Pear gorgonzola y nuts

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

Altozano Triana - Los Remedios

Aromas del mar y la sierra

Dirección: San Jacinto, 4
Teléfono: 656 886 925
Horario: De 12 a 00 horas
Cierre: Lunes (excepto festivos)
Vacaciones: Agosto
Gerente: Antonio Salas Ponce
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Una terraza que enamora es la carta de presentación del café bar de la calle San Jacinto, a dos pasos de la trianera plaza de El Altozano. Su cocina se abastece de los mejores ingredientes que ofrece la provincia de Huelva, jamones y chacinas ibéricas que vienen desde la sierra, mientras que de la costa onubense llegan a diario pescados y mariscos frescos. Gambas blancas, langostinos, cigalas... productos del mar que son la gran especialidad de los fogones de Altozano, famoso por sus arroces tradicionales con carabineros o bogavantes. Guisos tradicionales, pescados fritos, un excelente bacalao confitado o su famosa ensaladilla de gambas son muestras de la cocina tradicional andaluza que ofrece este local donde también encontramos una selección de vinos nacionales. Recetas clásicas que pueden saborearse bajo el sol de su terraza o en su amplio comedor perfecto para eventos.

TAPA ESTRELLA

Milhojas de solomillo con jamón

Además de los excelentes mariscos y pescados que ofrece Altozano, hay platos muy elaborados que tienen a las mejores carnes como protagonistas. Filetes de solomillo ibérico y finas lonchas de jamón de bellota se montan alternamente, una sobre otra, sustituyendo al tradicional hojaldre, para terminar con una delicada loncha de queso gratinado. Una tapa perfecta que los amantes de la carne, que disfrutarán degustando junto a una cerveza helada en la terraza de Altozano.

MÁS TAPAS

- Bacalao confitado
- Piijotas
- Carrillada ibérica adobada
- Ensaladilla de gambas tradicional
- Anchoas

Álvaro Peregil Casco Antiguo

Taberna con nombre propio

Dirección: Mateos Gago, 22
Horario: Todos los días de 12 a 24 horas
Cierre: Lunes noche
Vacaciones: No
Gerente: Álvaro (Peregil) Pérez Medina
Web: www.tabernasperegil.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Álvaro Peregil bautiza con su nombre este establecimiento de alegres azulejos vecino de la calle Mateos Gagos. Nace a la sombra del éxito de su otra taberna, la Goleta, para ofrecer a sevillanos y forasteros una carta más amplia de tapas y caldos, aunque entre estos últimos sigue primando el vino de Naranja o el mosto de Manzanilla. La cocina de Álvaro Peregil conserva la tradición y el buen sabor de las recetas típicas sevillanas como la carrillada, la pavía de bacalao o las croquetas de pringá. Esencia de sevillanía que atrae a los turistas que pasean por el céntrico barrio de Santa Cruz y que disfrutan de comer bajo la sombra de los naranjos. Sin embargo, han sido los sevillanos quienes con su presencia han convertido a este establecimiento de corta edad en un clásico del tapeo.

TAPA ESTRELLA

Albóndigas de bacalao y berenjenas con crema de espárragos

Una tapa nacida de la experiencia y el buen hacer de Álvaro Peregil tras la barra. No encontrarás en otro lugar estas albóndigas artesanas elaboradas a base de bacalao desmigado y a las que se les añade berenjenas horneadas. Después de freírlas en aceite de oliva, el plato se cubre con una colorida y suntuosa crema de espárragos verdes. Pan de la tierra es lo que falta para llevárselas a la boca.

MÁS TAPAS

- Huevos rotos con chistorra ibérica
- Espinacas con garbanzos
- Bacalao con tomate
- Cola de toro
- Flamenquín casero

Bar Tío Curro Sur

Sabores a la brasa

Dirección: Tarragona, 78
Teléfono: 954 632 758
Horario: De 9 a 14 y de 20 a 00 horas
Cierre: Lunes y domingos noche
Vacaciones: Agosto
Gerentes: Margarita López y Francisco José del Valle
curromargari@gmail.com
Tarjetas. Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Margarita, al frente de los fogones, y Curro, dirigiendo la barra. Así capitanea este matrimonio del Cerro del Águila un bar que, después de 20 años, se ha convertido en una insignia del barrio. Simpáticos y amables, Margarita y Curro se han ganado el cariño de sus vecinos quienes, a diario, acuden a comer a un bar de precios asequibles y tan buen ambiente que todo el que entra se siente como en casa. Sobre el mantel imperan los guisos, tradicionales aliños y ensaladillas, pero su especialidad son los platos elaborados con buenas carnes cocinadas a la brasa de carbón de encina. Churrasco de lomo, chorizo criollo, secreto ibérico o lomo argentino, carnes que piden ser acompañadas con los vinos de la bodega de Tío Curro. En esta casa hay que dejar sitio para el postre, ofrecen una gran variedad de tartas artesanales elaboradas por la cocinera como la clásica de chocolate y galletas.

TAPA ESTRELLA

Pluma ibérica

Entre las carnes hechas a la parrilla con carbón de encina destaca esta selecta pluma de cerdo ibérico. Margarita López asa a fuego lento para que al calor de las brasas conserve toda su jugosidad. Esta vez en el plato, junto a la pluma, tenemos otra de sus especialidades, un choricito a la brasa que a buen seguro hará las delicias de los más carnívoros. Como guarnición un buen surtido de papas de las que quitan el hipo.

MÁS TAPAS

- Ternera gallega
- Queso a la parrilla
- Churrasco especial
- Chorizo Criollo
- Lomo de buey

Barajas 20 Casco Antiguo

La nueva cocina andaluza

Dirección: Gourmet Experience. El Corte Inglés. Plaza del Duque
Horario: De lunes a jueves de 10 a 23.30 horas. Viernes, sábados y vísperas de festivo de 10 a 00 horas. Domingos de 12 a 20 horas
Cierre: 1 y 6 de enero, 25 de diciembre
Vacaciones: No
Web: Barajas 20 Gastronomía
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: Sí

En el sevillano barrio de San Lorenzo se gestó Barajas 20, un establecimiento de sabor muy andaluz que ahora tiene un bonito y agradable espacio en Gourmet Experience. El corte moderno e industrial de su decoración contrasta con las recetas que ponen sobre la mesa, platos tradicionales andaluces como los que hacían nuestras abuelas, pero a los que se les da un giro moderno, de distinción y buen hacer. Tapas creadas con los ingredientes de siempre, huevos, patatas, verduras de la huerta, carnes ibéricas, pescados frescos... sabores típicamente andaluces, de gran calidad, que sorprenden al comensal cuando los encuentra en el plato por su presentación y, sobre todo, por su cuidada e innovadora cocina que emplea las mejores técnicas gastronómicas. Así encontramos tapas como la presa ibérica a la plancha con patatas fritas y salsa de vino tinto o los carbonCillos de merluza fritos con salsa romescu.

TAPA ESTRELLA

Huevos rotos con chipirones a la plancha en salsa verde

Chipirones y huevo, dos ingredientes sencillos que, si se saben combinar como lo hace Barajas 20, ofrecen un sorprendente resultado. De hecho, estos huevos rotos se han convertido en la tapa más famosa del local, es la reina de su carta. Para elaborarla se utilizan chipirones a la plancha cortados en finas láminas y acompañados de patatas fritas naturales. La clave está en los huevos, hechos en su punto justo y rotos al momento.

MÁS TAPAS

- Espárragos verdes en tempura y mahonesa de soja
- Presa ibérica a la plancha con patatas fritas y salsa de vino tinto
- Carboncillos de merluza fritos con salsa romescu
- Cous cous con pollo de corral y salsa de miel
- Arroz negro socarrat con alioli suave

Barra Gourmet Experience Casco Antiguo

La mejor despensa

Dirección: Gourmet Experience. El Corte Inglés. Plaza del Duque
Horario: De lunes a jueves de 10 a 23.30 horas. Viernes, sábados y vísperas de festivo de 10 a 00 horas. Domingos de 12 a 20 horas
Cierre: 1 y 6 de enero, 25 de diciembre.
Gerente: El Corte Inglés
Web: www.elcorteingles.es
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: Sí

La selección de productos que El Corte Inglés ofrece en su espacio Gourmet Experience hace las delicias de los paladares más exigentes. Alimentos de máxima calidad que pueden saborearse en su barra de degustación al precio de tienda. Así, el cliente tiene la opción de elegir entre una variada carta de quesos, conservas, patés, ahumados, dulces artesanales o las mejores chacinas ibéricas. Además, su Barra Gourmet ofrece la posibilidad de saborear una amplia gama de patés, conservas marineras, excelentes tapas y guisos de alta calidad. Punto y aparte merece su impresionante bodega, con una colección de los mejores vinos nacionales e internacionales, además de una magnífica selección de champagnes y cavas, caldos que pueden degustarse sin importe de descorche.

TAPA ESTRELLA

Pincho de bacalao con paté y cebolla caramelizada

Una tapa de sencilla elaboración pero con un resultado sorprendente. Sobre una base de pan de trigo y centeno de Pablo Conesa, encontramos un florín de pato y finas láminas de bacalao ahumado Carpier coronado por cebolla caramelizada y aderezado con aceite de trufa, sésamo y miel. La mejor manera de disfrutar de esta tapa es degustarla junto a un oloroso dulce Matusalem y, si puede ser, contemplando las maravillosas vistas de la terraza de El Corte Inglés mejor que mejor.

MÁS TAPAS

- Ostras Gillardeau
- Foie micuit con membrillo
- Anchoas
- Selección de quesos internacionales
- Pulpo con salsa soyabi

PREMIOS GUAPEÑIN 2015

BARBADILLO

Best Winery 2015

WINE SPECTATOR TOP 100 2014

MANZANILLA SOLEAR BARBADILLO

The number one Manzanilla - Sherry in the World

RELIQUIA BARBADILLO PALO CORTADO

100 points Robert Parker

40 AÑOS BARBADILLO

DANDO EN EL BLANCO

1975 - 2015

Castillo de San Diego

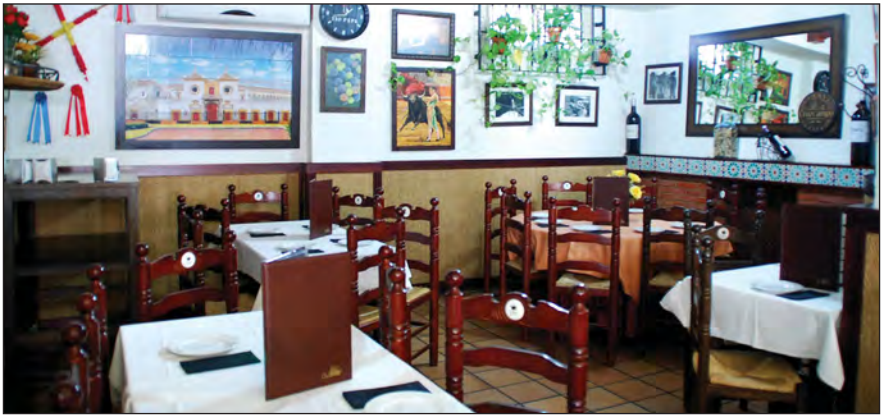
BARBADILLO

DESDE 1821

Bodega Pirineos

VEGA REAL

Bodega La Catedral Tapas Nervión



Aire andaluz

Dirección: Gran Plaza, 13
Teléfono: 680 446 625
Horario: De lunes a sábado de 7 a 00 horas. Domingos de 8 a 17 horas.
Vacaciones: 1 de enero, Viernes Santo y 25 de diciembre
Gerente: Alfonso Fernández
Web: www.lacatedraltapas.com
granplaza@lacatedraltapas.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: Sí

Enclavada en plena Gran Plaza, en esta bodega se respira el auténtico ambiente con solera sevillano. El sabor andaluz y mediterráneo de sus platos se aprecia en sus cuadros y rincones, donde se hace un bello homenaje al mundo del toro, al azulejo o a las ventanas con rejas y floridos geranios. Andalucía por los cuatro costados es lo que se respira en este local también a la hora de sentarse a la mesa. Presa ibérica del valle de los Pedroches, pescados frescos de Cádiz y Huelva o berzas con pringá al estilo de Chipiona son algunos platos típicamente andaluces que podemos encontrar en su carta, a ellos se suma el solomillo de buey a la piedra o los arroces. Todas recetas clásicas pero reinventadas, cargadas de originalidad para conferirles nuevos sabores y aromas, como buena cuenta da su selección de tapas gourmet. Creatividad que también alcanza a los dulces, los postres que ofrece son artesanos.

TAPA ESTRELLA

Pionono de alcachofa con crema de marisco

Esta tapa es un juego para la vista, parecen piononos pero lejos queda la yema de huevo o el azúcar del famoso dulce. En su lugar encontramos corazones de alcachofas seleccionadas rellenas de distintos tipos de marisco, como langostinos de Huelva, chipirón o gambas. Todo rebozado y frito a la temperatura ideal para terminar bañado de una suculenta crema de marisco.

MÁS TAPAS

- Bacalao al Tío Pepe
- Kondor Blue
- Milhojas de solomillo con salsa de castañas
- Presa crujiente a la mostaza
- Paletilla de cordero lechal

Bodega La Doma Nervión

Sencillez y calidad

Dirección: Eduardo Dato, 40
Teléfono: 954 095 787
Horario: Todos los días de 8 a 24 horas
Cierre: No
Vacaciones: No
Gerente: Juan Ortega
Web: www.bodegaladoma.com
comercial@bodegaladoma.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Apenas un mes tiene este establecimiento y ya se ha convertido en uno de los más concurridos del barrio de Nervión. Claro que detrás de su juventud está la veteranía de unos profesionales que llevan en la hostelería desde hace más de 11 años y que cuentan con dos locales más, uno en el barrio de Los Bermejales y otro en el municipio de Dos Hermanas. La bodega La Doma es un homenaje al mundo del caballo, garrochas, hierros... Sus fotografías evocan las tradicionales bodegas de Sanlúcar de Barrameda. Su carta se basa en una amplia y delicada selección de productos no elaborados típicos de la cocina andaluza. Ibéricos, verduras frescas, conservas de primera calidad, tomate de cercanía, carnes rojas... son elaborados de manera rápida en una cocina abierta, a la vista del comensal. Todo acompañado por una carta de vinos en la que se nombran los caldos más conocidos e importantes del país.

TAPA ESTRELLA

Foie de oca a la plancha

La elaboración de los platos de La Doma es la que se realiza ante los ojos del comensal. Por ello apuestan por productos seleccionados de primera calidad como es este foie de oca española que se cocina a la plancha con mucha potencia y de forma rápida, con una sencilla vuelta y vuelta. Como aderezo, solo una lluvia de sal en escamas y para acompañar en la presentación una rodaja de pan sevillano. Su mejor aliado, una copa de vino generoso de Jerez o de manzanilla en rama.

MÁS TAPAS

- Tomate con ventresca de atún
- Espárrago triguero a la parrilla
- Huevos estrellados con chistorra
- Lomo bajo de retinto
- Riñones tapados con panceta ibérica

Bodeguita Antonio Romero Casco Antiguo

Herencia gastronómica

Dirección: Antonia Díaz, 5
Teléfono: 954 221 455
Horario: De 12 a 00 horas
Cierre: Lunes
Vacaciones: Agosto
Gerentes: Antonio y Reyes Romero
Web: www.bodeguitaantonioromero.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Antonio y Reyes han sabido heredar el testigo gastronómico y seguir capitaneando con acierto las míticas bodeguitas Antonio Romero. Establecimientos muy conocidos en la ciudad por la gran calidad de su cocina y su amable y eficaz servicio. Su carta es una conjunción de sabores tradicionales andaluces, en la que no faltan las tortillitas de camarones, el pisto, las berenjenas rellenas, las buenas chacinas o sus famosos montaditos. Todo ello acompañado de una buena selección de bodega donde están representadas algunas de las mejores zonas vinícolas del país. A sus dos emblemáticos locales en la calle Gamazo, 16 y Antonia Díaz, 19, se suma ahora este espacio nuevo también vecino a la Maestranza y decorado con estilo sencillo, funcional y un toque campero.

TAPA ESTRELLA

Piripi

Esta tapa demuestra que la buena cocina no tiene por qué ser complicada. Pan calentito, filete de lomo de cerdo, beicon, una rodaja de tomate y queso bañados en un delicada mahonesa casera es la esencia del Piripi, un montadito que tiene nombre propio. Son numerosos los sevillanos y extranjeros que acuden a la Bodega de los hermanos Romero atraídos por la fama de este bocado ligero, sencillo y exquisito.

MÁS TAPAS

- Mantecao
- Guiso del día
- Carrillada ibérica
- Pringá
- Manitas de cerdo

Bodeguita Casablanca Casco Antiguo

Todo un clásico

Dirección: Adolfo Rodríguez Jurado, 12
Teléfono: 954 224 114
Horario: De lunes a viernes de 7 a 17 y de 20.15 a 00 horas. Sábados de 12.30 a 17 horas
Cierre: Sábados tarde y domingos (excepto abril y diciembre)
Vacaciones: Agosto
Gerentes: Antonio y Tomás Casablanca
Web: www.bodeguitacasablanca.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Es punto de encuentro para quienes deambulan por el centro de la ciudad. Trabajadores de la zona y turistas se suceden en sus mesas y veladores desde que se abre el local con el primer desayuno. Famoso por sus tapas y productos de primera calidad, parte del secreto de su éxito es el trato personalizado que Tomás y Antonio dan a sus clientes. Constatan así la tradición de restauradores que ya les inculcó su padre en el mítico Casablanca de la calle Zaragoza. El gusto a clasicismo andaluz se palpa en su decoración, todo un homenaje al mundo del toro y el caballo, a la cal, el albero y el barro cocido de los cortijos sevillanos. Además de una elaborada y completa lista de tapas, en la cocina de este bar vecino a la Casa de la Moneda, destacan sus guisos, sus carnes ibéricas y sus mariscos. Manjares que llevarse a la boca acompañados por caldos seleccionados.

TAPA ESTRELLA

Cortadillo de hojaldre con cola de toro

Es una de las últimas tapas creadas en la cocina de Casablanca, apenas lleva dos años en carta pero pese a su juventud se ha convertido en una de las más demandadas. El secreto puede estar en el hojaldre casero, de elaboración propia, con el que se arropa a la carne de la cola de toro desmenuzada. Como colofón final, el sutil aroma de una ramita de romero.

MÁS TAPAS

- Bacalao gratinado sobre fondo de berenjena
- Carrillada de cerdo al vino tinto
- Tortilla al whisky
- Albóndiga de choco
- Solomillo al marqués

Bodeguita Hordeum Sur

Originalidad por bandera

Dirección: Plaza Fernando VI, 13
Teléfono: 954 693 782
Horario: De 8.30 a 00.30 horas
Cierre: No
Vacaciones: 1 enero y 25 diciembre
Gerentes: Juan Antonio García y Alfredo Cordón
hordeumalf@hotmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Cada dos semanas se renueva la carta de la Bodeguita Hordeum para adaptarse a los ingredientes de temporada y seguir sorprendiendo a sus clientes. Y es que la originalidad es una de las máximas de este establecimiento enclavado en una de las plazas más agradables de Bellavista. Su amplia terraza permite disfrutar del entorno desde bien temprano, donde se puede desayunar hasta cuatro variedades diferentes de pan artesano elaborado en la cocina de Hordeum. Su cocina sabe compaginar las recetas más sevillanas con nuevos matices y combinaciones, así encontramos montaditos y pescados y guisos caseros junto a escalopines empanados con crispis y salsa de caramelo. Creatividad que llega hasta los postres, todos caseros y renovados cada temporada. La innovación e investigación de la cocina de este acogedor establecimiento ya ha sido reconocida con distintos premios.

TAPA ESTRELLA

Bocadito de berenjena con queso de cabra de Grazalema

Esta tapa es toda una demostración de la originalidad que caracteriza a la bodeguita Hordeum. Una receta propia que toma como base ingredientes tradicionales de la cocina andaluza. La berenjena es rebozada y gratinada cubierta con el queso de cabra de la gaditana sierra de Grazalema. Todo se baña en salmorejo cordobés elaborado con aceite de oliva. Para terminar de coronar este manjar, huevo picado y jamón ibérico de bellota.

MÁS TAPAS

- Ensaladas y revueltos de temporada
- Queso frito con mermelada de tomate, pimiento y cebolla
- Variedades de croquetas con frituritas de campo
- Minihamburguesa de buey con salsa de mostaza
- Espárragos verdes sobre una base de roquefort salteados con gulas

empresa de nuestra tierra 100%

especialistas en hosteleria

- MEJOR PRECIO,
- MEJOR SURTIDO Y SERVICIO
- MÁS DE 20.000 REFERENCIAS
- VENTA EN CASH Y REPARTO

- TIENDAS ESPECIALIZADAS **GOURMET, PARAFARMACIA, REGALOS Y COMPLEMENTOS, FRUTAS Y VERDURAS, PERFUMERÍA Y PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS.**

BAREA GRUPO
DESDE 1941

75 AÑOS contigo

www.barea.com

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 Rio

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

CASHBAREA

EL CASH DE LOS PROFESIONALES

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

Cafetería Guadalquivir Nervión

Recetario sevillano

Dirección: Villegas y Marmolejo, 7
Teléfono: 954 704 706
Horario: De 7 a 16 y de 20 a 00 horas
Cierre: Domingos
Vacaciones: No
Gerente: Francisco Leal Ferrera
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: No
Aparcamiento: No

La alegre terraza de la Cafetería Guadalquivir toma vida a primera hora de la mañana. Bajo su manto de sombrillas blancas, muchos son los que despiertan con el primer café del día acompañado por alguna de la veintena de tostadas que ofrece Paco tras el mostrador. La tranquilidad que se respira en el corazón de Nervión es el mejor aliado de esta veterana cafetería que lleva abierta desde 1989, tiempo en el que se han convertido en centro de encuentro para los vecinos del barrio. La fama de sus desayunos compite con la de sus papa aliñadas, que reinan a mediodía, hora en la que la carta se completa con una buena nómina de tapas sevillanas, como el menudo, las espinacas con garbanzos, el salmorejo o los montaditos además de queso, buenas chacinas y jamón ibérico de bellota.

TAPA ESTRELLA

Pan de la casa

El pan de Guadalquivir no es un pan cualquiera, es una rebanada bien grande y tostada al punto para que se mantenga crujiente. El tomate natural triturado le aporta jugosidad y el sabor viene de las finas lonchas de jamón ibérico de bellota extremeño que, una a una, son cortadas con extrema delicadeza a cuchillo. Un plato perfecto tanto para tomar a primera hora con zumo o café con leche como a mediodía con una cerveza helada o un vaso de vino.

MÁS TAPAS

- Menudo de ternera
- Espinacas con garbanzos
- Pringá casera
- Papas aliñás
- Arroz casero

Cervecería Bar Casildo Sur

Corazón de barrio

Dirección: Calle Guadalajara, 132
Teléfono: 954 692 530
Horario: De martes a domingo de 12 a 00 horas
Cierre: Lunes
Vacaciones: Feria de Abril y tres semanas en agosto
Gerente: José Antonio Hoyos
barcasildo@hotmail.es
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

No hay vecino de Bellavista que no conozca la cervecería Casildo, y no hay acto en Bellavista al que el bar no esté ligado, como buena cuenta dan las fotos que cubren sus paredes. Es sede de C.D. Payasus Crouss de fútbol sala y guarda una estrecha relación con la Hermandad del Dulce Nombre de Bellavista a la que dona un porcentaje de su tapa de queso frito a las dos mermeladas. Casa Casildo es un local familiar, fundado en 1973 por una pareja de emigrantes andaluces. Ahora es su hijo José 'El Seple' el encargado de dirigir un establecimiento en el que también trabajan su mujer, sus hermanos y sus hijos. Tres generaciones por tanto de buenos hosteleros que buscan que el cliente se sienta en su establecimiento como uno más de la familia. Sobre la mesa, una nutrida representación de tapas tradicionales de la cocina sevillana, algunas rediseñadas y galardonadas en distintos encuentros gastronómicos.

TAPA ESTRELLA

Crujiente de bacalao con aires de azahar

Es un plato con premio, el de la Tapa más Sevillana en la última edición de Sevilla Tapas Week. Razones no le faltan, porque entre sus ingredientes se encuentran productos clásicos de la gastronomía hispalense como puede ser el bacalao. Un taco de este pez de cuaresma marinado y rebozado se asienta sobre un fondo de rúcula, todo ello cubierto por una salsa de reducción de aroma de azahar. Sabor en estado puro.

MÁS TAPAS

- Queso frito a las dos mermeladas
- Carne de ibérico a la brasa de carbón de encina
- Frituras variadas
- Pinchazo de solomillo
- Plato de gambas blancas de Cádiz

Cervecería Raimundo Nervión

La mejor cerveza del mundo

Dirección: San Benito, 8
Teléfono: 955 947 826 // 954 531 818
Horario: Todos los días de 8 a 00 horas
Cierre: No
Vacaciones: Dos semanas en agosto
Gerente: Raimundo Iglesias
Web: www.cerveceriaraimundo.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Raimundo Iglesias conocía las bondades de su cerveza y no dudó a la hora de registrar el lema que les ha hecho famosos. Pero además de por su excelente y fría cerveza, este local de la calle San Benito es conocido por ser punto de encuentro de los cofrades del barrio. Así queda patente en la nueva decoración del establecimiento, donde también hay espacio para la historia familiar de la saga de hosteleros que encabeza Raimundo y que sigue de cerca su hija Asun al frente de la cocina. De sus manos expertas en repostería creativa surgen platos tan especiales como el Cirio, un flamenquín de puerros que hace las delicias de la clientela. Cuando visiten esta cervecería de Nervión presten especial atención a un detalle de su concurrida barra, descansa sobre una hilera de adoquines del antiguo puente de la Puerta Carmona. Además dispone de salones para la celebración de eventos.

TAPA ESTRELLA

Carrillada en salsa al Pedro Ximénez

La carrillada es una de las tapas más demandadas en la Cervecería Raimundo. El motivo, los detalles de sus técnicas gastronómicas capaces de convertir el plato más sencillo en un bocado exquisito. Su secreto para cocinar la carrillada es macerarla con miel y tomillo después de haber sido troceada. Después se enharina y se fríe. La parte más laboriosa de esta receta es su guiso a fuego lento durante cuatro horas en un sofrito de cebolla, zanahoria, pimientos rojos y Pedro Ximénez.

MÁS TAPAS

- Boquerón abierto al limón
- Calabacines rellenos
- Pollo con piña
- El Cirio: flamenquín de puerros
- Menudo

Dmercao Casco Antiguo

Cocina de temporada

Dirección: Conde de Barajas, 23
Teléfono: 954 389 125
Horario: De 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas
Cierre: Lunes y domingos noche
Vacaciones: No
Gerentes: Marta y Jorge Manfredi
Web: www.dmercao.com
info@dmercao.com
Tarjetas: Sí
Terraza: No
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

En ruinas estaba esta antigua casona cuando el chef Jorge Manfredi la encontró hace ya más de dos años. Una casa vecina al Gran Poder y a dos pasos de la Alameda de Hércules que reformó de cimientos a techo transformándola en un restaurante con nombre propio. El núcleo de la cocina de Jorge son los productos de temporada, de hecho su carta cambia cada trimestre para incorporar sabores frescos y dar lugar a nuevas técnicas. Con estos productos de calidad se crean recetas personales y exclusivas que se asientan en la cocina mediterránea tradicional pero toman los aromas del mundo asiático. Sus artesanales postres no se quedan a la zaga y en su carta de vinos, Dmercao potencia los caldos andaluces pero sin olvidar a las demás regiones españolas.

TAPA ESTRELLA

Tartar de pez mantequilla con granizado de jengibre

Este plato es idea propia del chef de la casa, de Jorge Manfredi. Para elaborarlo se corta a cuchillo el pescado en pequeños dados que son aderezados con miso, huevos de masavo, cebolleta, alcaparras y pepinillo. Por otro lado se realiza un granizado de jengibre encurtido y un gazpacho de tomates verdes al que se le aporta textura utilizando aguacate.

MÁS TAPAS

- Fideos tostados con alioli de pera y gambón
- Taquitos de atún marinado sobre alga hijiki
- Esferas de Umeboshi
- Salmorejo de naranja con mojama de atún y cebolla roja
- Burrito de pato a la naranja con guacamole de albahaca

El Puntal Casco Antiguo

Taperío gourmet

Dirección: Zaragoza, 64
Teléfono: 638 345 525 // 639 992 996
Horario: De 12 a 16 y de 20 a 00 horas
Cierre: Domingos tarde y lunes
Vacaciones: Agosto
Gerentes: Carlos Sarmiento y Javier González
elpuntalsevilla@gmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: No
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Aunque su restaurante en el centro de Sevilla apenas cuenta con un mes de vida, Carlos y Javier, sus dueños, son expertos restauradores. Tras haber sido los promotores de varios restaurante ligados a las compañías hoteleras más importantes del país, estos dos compañeros y veteranos en los fogones han decido abrir El Puntal, su primer establecimiento propio. La carta de este restaurante ofrece, exclusivamente, tapas. Solo platos únicos de alta cocina que evidencian el gusto por los guisos y la cocina tradicional del norte de España de Javier, y la apuesta por las recetas más innovadoras de Carlos. Así encontramos platos como el bacalao confitado con trigo negro, el steak tartar de buey con emulsión de yemas y mostaza o el sashimi de lubina con vinagreta de yuzu y huevos de trucha. Productos típicos de la cocina de siempre que, en El Puntal, se presentan en recetas completamente nuevas.

TAPA ESTRELLA

Risotto de ortiguillas y langostinos

La cultura y habilidad gastronómica de los profesionales de El Puntal queda patente en esta receta italiana en la que han sabido introducir con maestría uno de los productos más sabrosos de la cocina andaluza, las ortiguillas. Tanto las algas como los langostinos que se emplean son frescos y están rehogados en mantequilla, con chalotas, vino blanco y arroz sevillano. El toque meloso que caracteriza al plato, se lo aporta el queso parmesano cortado en finas lascas. Sencillamente, exquisito.

MÁS TAPAS

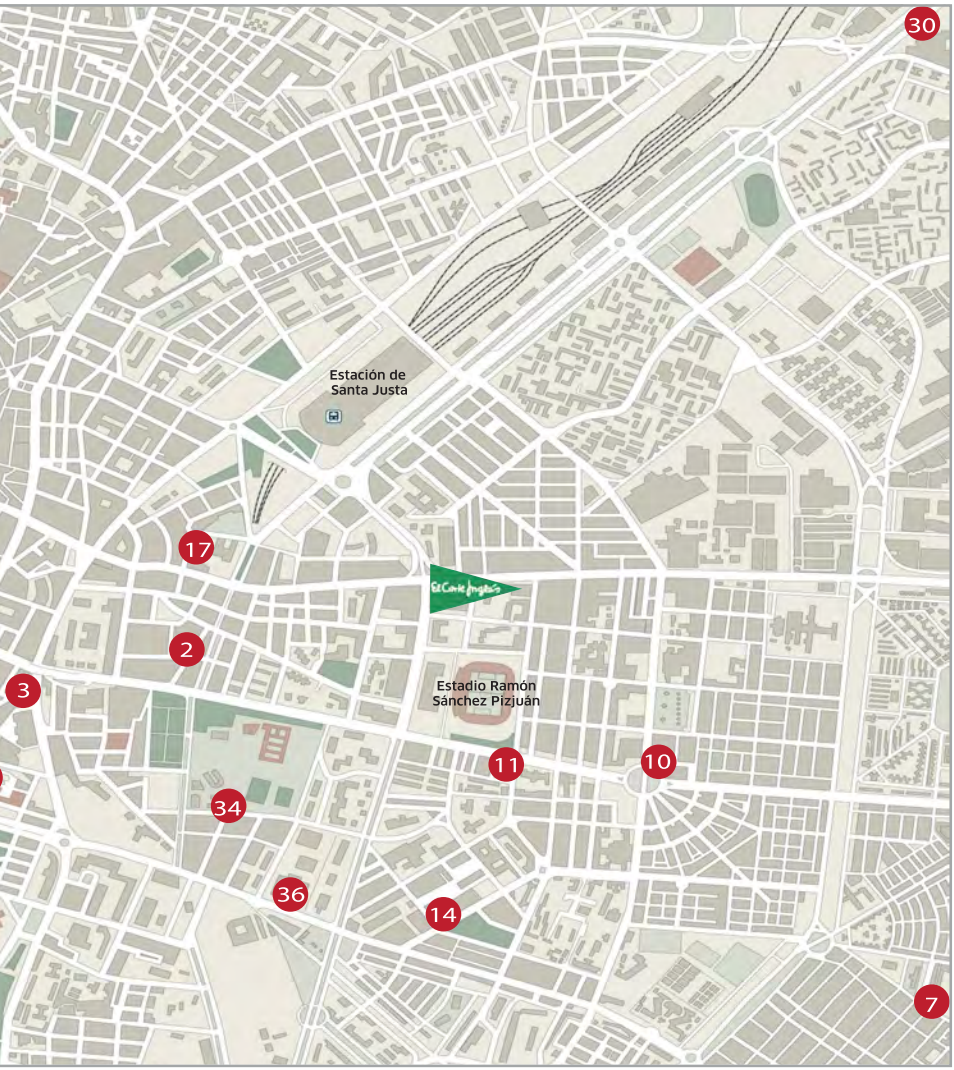
- Pavía de bacalao con camarones crujientes y muselina de ajos asados
- Ensaladilla de pollo escabechado
- Ensalada de burratta con tartar de tomate y fruta de la pasión
- Croquetas de calamar en su tinta con mahonesa de lima
- Pluma ibérica marinada en miso con salteado de setas

Andalucía TE QUIERE

Unión Europea
Andalucía se mueve con Europa

MAPA DE SITUACIÓN

1-	100 Montaditos	El Corte Inglés	12-	Bodeguita A. R. Romero	C/ Antonia Díaz, 5
2-	Abacería Antípodas	C/ Fuenteovejuna	13-	Bodeguita Casablanca	C/ Adolfo R. Jurado, 12
3-	Albedrío	C/ Juan de Mata Carriazo, 4	14-	Bodeguita Hordeum	C/ Fernando VI, 13
4-	Alcuadrado	El Corte Inglés	15-	Cafetería Guadalquivir	C/ Villegas y Marmolejo, 7
5-	Altozano	C/ San Jacinto, 4	16-	Cervecería Bar Casildo	C/ Guadalajara, 132
6-	Álvaro Peregil	C/ Mateos Gago, 22	17-	Cervecería Raimundo	C/ San Benito, 8
7-	Bar Tio Curro	C/ Tarragona, 78	18-	Dmercao	C/ Conde de Barajas, 23
8-	Barajas 20	El Corte Inglés	19-	El Puntal	C/ Zaragoza, 64
9-	Barra Gourmet Exper.	El Corte Inglés	20-	Entrecárceles	C/ Faisanes, 1
10-	Bodega La Catedral T.	Gran Plaza, 13-14	21-	Entrevarales	C/ San Felipe, 11
11-	Bodega la Doma	C/ Eduardo Dato, 40	22-	Gastrobar la Bola	C/ San Jacinto, 51



23-	Hamburguesa Nostra	El Corte Inglés
24-	Jaylu	C/ Lope de Gomara, 19
25-	Kiosko Príncipe	Avd. Alfredo Krauss, S/N
26-	La Antigua Bodeguita	Plaza del Salvador, 6
27-	La Calaca	El Corte Inglés
28-	La Goleta	C/ Mateos Gago, 20
29-	La Hostería del Prado	Plaza de San Sebastián, 1
30-	La Jarana	Avd. Kansas City, 92
31-	Liceo Triana	Plaza del Altozano
32-	Los Barriles	Avd. de Jerez, 55
33-	Los Corales	Álvarez Quintero, 10
34-	Mesón Guadalquivir	C/ Camilo José Cela, 1
35-	Rest. Bar el Traga	C/ Águilas, 6
36-	Restaurante Cabo Roche	C/ Ramón y Cajal, 8
37-	Restaurante La Chalá	Plaza Puerta Real
38-	Restaurante La Raza	C/ Isabel la Católica, 2
39-	Restaurante Los Cuevas	C/ Virgen de la Huertas, 1
40-	Restaurante Oriza	C/ San Fernando, 41
41-	Taberna El Papelón	C/ Puerta de la Carne, 8
42-	Taberna Quitapesares	Plz. Jerónimo de Córdoba, 3

EntreCárceles Casco Antiguo

Una taberna de novela

Dirección: Faisanes, 1 (esquina Álvarez Quintero)
Teléfono: 954 232 024
Horario: De lunes a sábados de 12 a 17 y de 20 a 0 horas.. Domingos de 12 a 17 horas
Cierre: Domingos noche
Vacaciones: No
Gerente: Familia Rodríguez Gómez
Web: www.grupolaraza.com
reservas@grupolaraza.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí

Cuenta la leyenda que entre sus paredes Miguel de Cervantes escribió El Quijote. Y es que esta tabernita, en 1894 formaba parte de la antigua Cárcel Real de Sevilla, era la sala del cuerpo de guardia en la que el escritor, estando preso, concibió la obra cumbre de la Literatura Universal. Cinco años lleva este rincón del corazón de Sevilla transformado en abacería repleta de quesos y chacinas de la Sierra Norte, de cerveza helada en jarrillo de lata o de su cotizado Fino Imperial. En las mesas de madera que ofrecen sus tres plantas y su alegre terraza se conversa entre sabores de siempre como los flamenquines caseros, los chicharrones de Cádiz o los huevos estrellados. Cocina de mercado, elaborada con productos frescos que, a buen seguro, harían las delicias del mismísimo Sancho Panza.

TAPA ESTRELLA

Espinacas con garbanzos

Pocos guisos hay tan sevillanos como las espinacas con garbanzos, es un manjar que embelesa a quien lo prueba, por eso merece la pena armase con un buen tenedor e hincarle el diente cuando se tenga ocasión. En EntreCárceles se elabora con mucha paciencia, como mandan los cánones. Los garbanzos se dejan en remojo veinticuatro horas para después cocerlos mientras las espinacas son salteadas con pimentón, ajitos, vinagre y comino, sin olvidar su buen majao de pan frito.

MÁS TAPAS

- Alcachofas fritas con jamón
- Croquetas de puchero
- Pollo frito tradicional al ajillo
- Solomillo al whisky
- Carne mechada al horno

Entrevarales Casco Antiguo

Aromas del mes de abril

Dirección: San Felipe, 11
Teléfono: 954 561 355 // 618 243 459
Horario: De lunes a sábado de 9 a 16.30 y de 20 a 00 horas. Domingos de 9 a 16.30 horas.
Cierre: Domingos tarde
Vacaciones: dos semanas en agosto
Gerente: Pepe Cuaresma
pepecuaresma@hotmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Montaítos, chacinas y buena cocina. Así define Pepe Cuaresma la carta de su bar de la calle San Felipe. Un restaurante joven, cuenta con año y medio de vida, pero repleto de sabores tradicionales, como el de sus croquetas caseras de cola de toro y jamón, la carrillada ibérica o sus famosas espinacas. Pero en la carta de Entrevarales también hay lugar para recetas nuevas y sabrosas, como el hojaldre de boletus con salsa a los cuatro quesos o la taleguilla de queso de cabra con tomate confitado. Pepe Cuaresma, hostelero de siempre, capitanea este local escoltado por su hijo José. Un bar que bien parece un museo sevillano. Costales, palmas rizadas, esculturas, quemadores de incienso y una colección de buenas fotografías lo convierten en el mejor lugar de encuentro para una tertulia cofrade. Aunque Entrevarales también tiene un rinconcito guardado para quienes son amantes del Rocío o de la Feria.

TAPA ESTRELLA

Lagartillo ibérico con patatas y mojo picón

Este lagartillo ibérico es una de sus tapas más aplaudidas en Entrevarales gracias, en buena parte, por saber dar el punto justo a esta sabrosa carne ibérica de gran calidad procedente del sur de Extremadura. Mientras que el mojo picón que baña las patatas de guarnición se elabora siguiendo al pie de la letra una receta canaria que bien se puede acompañar con una cerveza muy fría.

MÁS TAPAS

- Croquetas caseras
- Cola de toro
- Espinacas con garbanzos
- Chipirón plancha
- Venado en salsa

Gastrobar La Bola Triana - Los Remedios

Cocina redonda

Dirección: San Jacinto, 51
Teléfono: 954 104 823
Horario: De 12 a 17 y de 20.30 a 1 horas
Cierre: Martes
Vacaciones: No
Gerentes: Antonio Guarino, José Luis León, Ignacio Algarín e Isabel de la Cerda
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

No llega al año abierto pero La Bola ya se ha convertido en un punto de referencia gastronómica en Triana, una de las zonas más competitivas de la ciudad para los restauradores al contar con numerosos y consolidados establecimientos. Sin embargo, este grupo de jóvenes empresarios ha sabido implantar su propio sello en la calle San Jacinto al apostar por una carta fuera de lo común, con productos de temporada, repleta de platos nuevos y a muy buen precio. El bombón de morcilla, el wok tailandés o el salteado ramen forman parte de sus creaciones más actuales que comparten protagonismo con platos tradicionales como el pisto, las croquetas y el salmorejo a los que les han dado su toque personal. Para los más golosos, flan de queso y manzana, sorbete de mojito o coulant y crema de vainilla, postres caseros para quitarse el sombrero.

TAPA ESTRELLA

Canelón de carrillada con foie

Este canelón ha sido el culpable de que a los pocos meses de abrir ya hubiera cola en la calle San Jacinto, a las puertas de La Bola para coger mesa. Se prepara con carrillada ibérica y foie de pato cocinados en una salsa al Pedro Ximénez. Un plato exquisito que le ha valido el título de Mejor tapa de Triana de 2015 y del que cada día se sirven, como mínimo, una treintena de tapas.

MÁS TAPAS

- Arepita Burguer
- Ensaladilla La Bola
- Calamar de potera con pisto oriental
- Pulpo La Bola con parmentier de patatas al pimentón
- Ceviche de bacalao y naranja

En El Corte Inglés de Plaza del Duque, 8. SEVILLA

5ª PLANTA +TERRAZA

UN CONCEPTO GASTRONÓMICO ÚNICO
EN ALTA COCINA Y PRODUCTOS GOURMET

Degusta las mejores vistas de la Giralda

Un multiespacio gastronómico de Alta Cocina y Productos Gourmet, donde encontrarás más de ocho establecimientos seleccionados por El Corte Inglés por su calidad en el producto, su innovación en la elaboración y su exclusividad.
Todo en un ambiente muy agradable y con las mejores vistas de Sevilla.
Un espacio donde degustar productos, platos y tapas ... cualquiera de nuestros vinos, conservas, quesos, jamones ... o si lo prefieres, llevarlos para consumir en casa. Te esperamos con mucho gusto.

GOURMET
EXPERIENCE
DUQUE
El Corte Inglés

ABIERTO 362 DÍAS AL AÑO. Lunes a Jueves de 10:00 a 00:00 h. Viernes, Sábados y vísperas de festivos de 10:00 a 01:00 h.
Domingos y festivos sin apertura del Centro Comercial de 12:00 a 20:00 h. Domingos y festivos con apertura del Centro Comercial de 10:00 a 22:00 h.

Amorino · Puerto de Cuba · Remier · Tagliolibar · Tacalaca · barajas 20 · Hamburguesa Nostra · Doom Gallery · Club del Gourmet CG El Corte Inglés

Hamburguesa Nostra Casco Antiguo

Hamburguesas 100% frescas

Dirección: Gourmet Experience. El Corte Inglés. Plaza del Duque
Horario: De lunes a jueves de 10 a 23.30 horas. Viernes, sábados y vísperas de festivo de 10 a 00 horas. Domingos de 12 a 20 horas
Cierre: 1 y 6 de enero, 25 de diciembre
Vacaciones: No
Gerente: Grupo Raza Nostra
Web: www. hamburguesanostra.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Hamburguesa al oporto, con trufas o con pollo y manzana son algunas de las variedades que ofrece Hamburguesa Nostra. Sus productos distan mucho de poder ser llamados "comida rápida", porque la elaboración de cada filete se realiza diariamente a mano, mezclando los ingredientes dentro de la carne. Vaca gallega, buey de raza o cerdo ibérico son seleccionados por el equipo de cocineros que capitanea el chef Juan Pozuelo para realizar sus platos, siempre a base de productos españoles de máxima calidad. Hamburguesa Nostra ofrece cuatro variedades de panes artesanos para hamburguesas, como son el de sésamo, mollete blanco, de sabores o sin gluten, apto para celiacos. Sorprende su amplia gama de salsas con doce variedades, distintos tipos de kétchup, mostazas, mahonesas o alioli, además de su carta de entrantes y postres, que son renovados de manera frecuente.

TAPA ESTRELLA

Hamburguesa española

Los amantes de la carne merecen una gran hamburguesa para disfrutar en cada bocado. 250 gramos de vaca gallega con una pizca de tocino ibérico. 100% carne fresca, sin conservantes artificiales, elaborada a mano una a una con las mejores piezas magras seleccionadas con la experiencia de más de 40 años de los maestros carniceros. Una hamburguesa de autor que hace las delicias de los paladares más exigentes. Como guarnición, tradicionales patatas fritas cortadas a mano.

MÁS TAPAS

- Patatas bravas
- Ensalada Nostra
- Crujiente de pollo
- Guacamole
- Pétalos de cebolla

Jaylu Triana - Los Remedios

Marisco selecto

Dirección: Lope de Gomara, 19
Teléfono: 954 339 476 // 954 341 525
Horario: De 13 a 16.30 y de 20.30 a 23.30 horas
Cierre: Domingos noche
Vacaciones: Dos semanas en agosto
Gerente: Enrique Caballero Baños
Web: www.restaurantejaylu.com
enrique@restaurantejaylu.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: Con aparcacoches

Uno a uno escoge el chef Enrique Caballero los productos que se sirven en el restaurante Jaylu. Los pescados y mariscos de las costas andaluzas y el jamón ibérico de bellota de Huelva son los pilares de una cocina de temporada en la que se valora exhaustivamente la calidad. Desde 1967, este restaurante familiar situado en la parte más popular de Triana se esfuerza por ofrecer el ingrediente perfecto para el mejor menú, su principal apuesta son los productos de la tierra, aunque no se renuncia al marisco de referencia de otros litorales, que ofrecen proveedores de confianza. Y es que hablar de Jaylu es hablar del mejor marisco. Además de seleccionarse vivos, se valoran las cualidades de gambas, langostinos, cigalas, gambas rojas, carabineros o bogavantes. Grandes maestros cocineros han alabado el trabajo que se realiza en esta cocina trianera donde se cuidan en todo momento los detalles y el servicio.

TAPA ESTRELLA

Albondiguilla imperial en su tinta

El mar es el gran protagonista de la carta de Jaylu, si sus mariscos tienen fama por su gran calidad, el pescado es el producto estrella de su cocina. En la lonja, Enrique Caballero escoge personalmente las piezas de pescado fresco valorando su textura, firmeza y el grosor del animal. Con la mejor materia prima se crean platos tan exquisitos como estas albóndigas de choco de trasmallo en su tinta.

MÁS TAPAS

- Ensaladilla de cangrejo
- Merluza de pincho sobre verde picante de espinacas
- Morrillo de bacalao sobre piquillo y mostaza
- Verbena de algas con gambas marinadas
- Tartera de acedías

Kiosko Príncipe Triana - Los Remedios

Todo un oasis

Dirección: Alfredo Kraus. Parque de los Príncipes
Teléfono: 954 453 453
Horario: De lunes a viernes de 7 a 00 horas. Sábados y domingos de 9 a 22 horas.
Cierre: No
Vacaciones: No
Gerente: Antonio Troya García.
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Rodeado de palmeras, flores y jacarandas se levanta discreto el Kiosko Príncipe. Su inmensa terraza es todo un jardín, con zona de juegos para los más pequeños y pantallas gigantes de televisión, barra de cócteles y gintonics para los mayores. Quienes prefieran estar bajo techo, pueden sentarse junto a un bello ventanal en el que se contempla el verdor del parque. El interior del local guarda el encanto de los espacios bien cuidados. Un lugar mágico para disfrutar de una cocina que se asienta sobre dos pilares, por un lado platos tradicionales andaluces y guisos con solera como el menudo de ternera, las espinacas a la sevillana o el pescaíto frito. Por otro lado, la actualidad más creativa con platos como el hojaldre de Shiitake y boletus, la delicia de bacalao al carbón o la ensalada de rúcula, queso fresco de cabra y melocotón en almíbar. Todo acompañado de postres artesanos y de una interesante bodega.

TAPA ESTRELLA

Hojaldre de Shiitake y boletus

No es fácil encontrar un establecimiento que oferte un plato elaborado con la reina de las setas japonesas, el Shiitake. Con esta seta de origen asiático, con boletus y ajitos se elabora una suntuosa crema con la que se rellena un hojaldre casero, que se presenta sobre una cama de setas. Una tapa exquisita, propia de los meses de otoño e invierno perfecta para acompañar de un vino blanco afrutado del Condado de Huelva.

MÁS TAPAS

- Chupa Chus de queso de cabra con miel de caña y frambuesa
- Arroz negro salteado con chocos
- Flamenquín de pez espada con bechamel de espinacas
- Tartar de atún rojo con salsa de soja y salteado de verduras
- Delicia de buñuelos de bacalao al carbón con alioli de albahaca

Grupo
BODEGA
LA DOMA

Sabor y calidad de nuestra tierra

C/Polonia, 2 - Los Bermejales
Sevilla
Reservas: 955 641 562

Avda. Eduardo Dato nº40
Sevilla
Reserva: 954 095 787

Avda. de España - Glorieta de Asturias
Dos Hermanas (Sevilla)
Reservas: 955 332 770

Ven a conocernos

WWW.BODEGALADOMA.COM

La Antigua Bodeguita Casco Antiguo

Solera del Salvador

Dirección: Plaza del Salvador, 6
Teléfono: 954 561 833 // 666 563 056
Horario: De 11 a 23 horas
Cierre: No
Vacaciones: Domingos de verano
Gerente: Julio y Santos Ortega
santos@laantiguabodeguita.es
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Sus soportales forman parte de una de las plazas más bonitas del centro de Sevilla. El Salvador es punto de encuentro tanto para vecinos como para turistas gracias en parte a esta bodega de azulejos trianeros, vigas de maderas y cerveza muy fría. Un local estrecho y con solera que tiene el privilegio de contar las barras por pares. Tras ellas, un servicio rápido y amable que invita a disfrutar de la plaza, donde cuenta con una amplia terraza de mesas altas en las que no es raro que los comensales compartan velador. Es un lugar que invita a la conversación y a la alegría, lo que le ha convertido en sitio de referencia en Sevilla. Sobre el mantel, una magnífica selección de productos, desde las gambas blancas de Huelva, al jamón ibérico de los Romeros de Jabugo, guisos tradicionales o pescados como el morrillo de atún o las pavías.

TAPA ESTRELLA

Bacalao con tomate sobre base de berenjenas

La calidad de los ingredientes y la buena mano de sus cocineros se dejan sentir en esta tapa en la que reina un taco de bacalao desalado que se deshace al introducirlo en la boca. El secreto de su intenso sabor está también en la salsa, porque en La Antigua Bodeguita no vale un tomate cualquiera, así que el que ofrecen es una salsa de tomate frito natural que ellos mismos elaboran. El juego de texturas queda marcado por la berenjena que hace de base y el espárrago triguero que la corona.

MÁS TAPAS

- Miniserranito ibérico
- Minihamburguesa
- Pescados fritos y a la plancha
- Anchoas de Laredo
- Queso Viejo

La Calaca Casco Antiguo

Sabor a la mexicana

Dirección: Gourmet Experience. El Corte Inglés. Plaza del Duque
Horario: De lunes a jueves de 10 a 23.30 horas. Viernes, sábados y vísperas de festivo de 10 a 00 horas. Domingos de 12 a 20 horas
Cierre: 1 y 6 de enero, 25 de diciembre
Gerente: Amor a la Mexicana
Web: www.lacalaca.es
Tarjetas: Sí
Terraza: Si
Comedor: Sí
Aparcamiento: Sí

México en estado puro es la carta de presentación de La Calaca. Fidelidad a los orígenes que le ha valido el título *Auténtico Sabor de México,* un galardón concedido por el Gobierno federal mexicano y que solo La Calaca obstenta en nuestro país. Sobre mesas, los sabores más auténticos del estado azteca: guacamole, nachos, enchiladas o burritos. Todos elaborados con productos originales, importados, para seguir fielmente el dictado de recetas ancestrales. El picante se sirve al gusto gracias a ocho variedades de salsas y, para tomar un trago, podemos elegir entre vinos mexicanos, el tradicional tequila o una amplia carta de cervezas nacionales y de importación. Hasta el más mínimo detalle está cuidado en el espacio que La Calaca tiene en Gourmet Experience. Lo reconocerán por su colorida decoración, donde no faltan las calaveras, también conocidas como calacas al otro lado del océano.

TAPA ESTRELLA

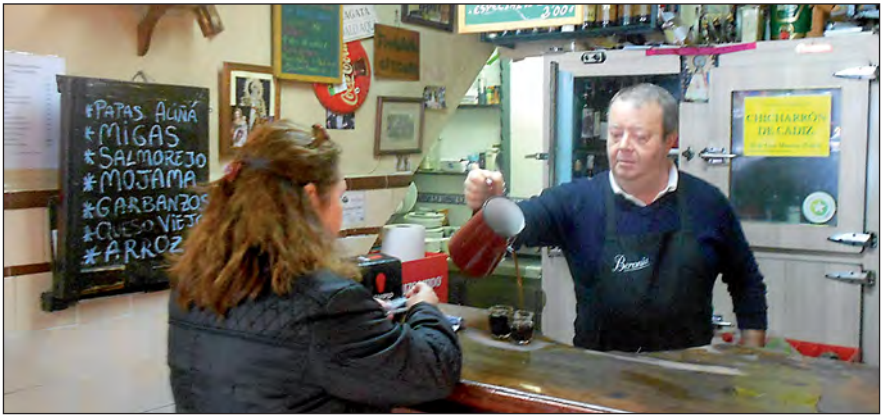
Tacos dorados de Texcoco

Los tacos son unos de los platos más famosos de México, cada región tiene una receta propia y característica. Aunque los más conocidos son los tacos al pastor, los tacos dorados o los tacos de barbacoa, nos quedamos con la receta típica de la ciudad de Texcoco, en la parte oriental del país. Un plato que se reinventa en La Calaca, donde la tortita de harina de trigo se presenta enrollada, viene rellena de pato confitado y bañada en una salsa de chile chipotle y de tamarindo.

MÁS TAPAS

- Enchiladas rojas
- Tacos del Califa
- Nachos Piedras Negras
- Takos Akumal con queso de cochinita pibil
- Guacamole tradición

La Goleta Casco Antiguo



Una taberna con solera

Dirección: Mateos Gago, 20
Horario: Todos los días de 12 a 24 horas
Cierre: No
Vacaciones: No
Gerente: Álvaro (Peregil) Pérez Medina
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: No
Aparcamiento: No

A la sombra de la Giralda y escondido entre el espesor de los naranjos, La Goleta puede pasar desapercibida si no fuera por el gentío que se agolpa junto a su puerta. Dentro, poco cabe ante el tronío de un mostrador con solera y cuentas apuntadas con tiza. La Goleta es un museo de aires cofrades, taurinos y sevillanos donde los nativos buscan reconocerse entre las fotos que pueblan sus paredes y los extranjeros aprender de las tradiciones más auténticas de la tierra. Cerveza fría, mosto de Manzanilla, vino de naranja de Moguer y vino de fresas servidos con jarras de latón son algunas de los caldos que potencian su aroma si se toman entre las cuatro paredes de la Goleta. De su cocina salen caracoles en temporada, potaje de garbanzos, mejillones gigantes, papas aliñás o mojama en aceite, además del famoso Islote Perejil, una tapa de carne picada y tomate que reivindica el amor patrio por el islote del Estrecho.

TAPA ESTRELLA

Migas con manteca de lomo

Un buen pan de pueblo es el ingrediente principal para elaborar esta tapa. Pero no vale cualquier pan, el que utiliza Álvaro Peregil es un pan de kilo que hay que dejar asentar un día antes de desmigarlo. Para elaborar esta tapa el aceite de oliva se sustituye por manteca de lomo que, al calor de la lumbre, se derrite lentamente llenando de sabor el plato. Para rematar, ajo, magreta de cerdo y, por último, chorizo ibérico.

MÁS TAPAS

- Montaíto de pringá
- Montaíto de lomo
- Mojama en aceite
- Mejillones gigantes
- Caracoles en temporada

mas calidad, mejor precio, más cerca

BAREA GRUPO
DESDE 1941

75 AÑOS contigo

en Sevilla
Polig. Ind. Ctra. Amarilla
Avda. Roberto Osborne, 2 · **41007 SEVILLA**
Telfs. 954 517 188 - 954 517 38
cashbarea@barea.com

en Palomares del Rio
Carretera Palomares-Almensilla, km. 1,5
PALOMARES DEL RIO

en Mairena del Aljarafe
Ampliación Pol. PISA
Desarrollo, 25
41927 · MAIRENA DEL ALJARAFE

www.barea.com

M.**BAREA**

DESPACHO DE PESCADO
Y MARISCO CONGELADO

La Hostería del Prado Casco Antiguo

Maestros de la gastronomía

Dirección: Plaza de San Sebastián, 1
Teléfono: 954 232 024
Horario: De lunes a viernes de 8.30 a 20.00. Sábados, domingos y festivos de 12.30 a 20.30 horas.
Cierre: No
Vacaciones: Agosto
Gerente: Familia Rodríguez Gómez
Web: www.grupolaraza.com
reservas@grupolaraza.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

La Hostería del Prado no deja de sorprender. Además de para degustar manjares de la tierra, sus amplias y luminosas salas son ahora centros de aprendizaje gastronómico. Show-cooking, talleres de cocina, catas, presentaciones o clases para niños son algunas de las actividades en las que ofrece participar a sus clientes. De esta forma, La Hostería del Prado se ha convertido centro cultural versado en la buena mesa. Y es que solera no le falta, porque desde 1946, este local vecino a la Antigua Fábrica de Tabacos y a los Jardines de San Sebastián, recoge en su carta los platos más típicos de Sevilla, elaborados siempre con productos autóctonos de la provincia. Además, desde 2008 cuenta con la certificación de Q de Calidad Turística Española y la certificación SICTED, distintivos que avalan el exhaustivo cuidado por los detalles que caracterizan al Grupo La Raza.

TAPA ESTRELLA

Cola de toro La Hostería

Esta cola de toro es una de las tapas emblemáticas del Grupo La Raza, desde los inicios de la Hostería del Prado forma parte de la carta. Se guisa a la manera tradicional, con un sofrito de cebolla, ajos y pimientos, manteniendo siempre la carne pegada al hueso para que mantenga su punto de jugosidad. Entre los secretos de su salsa, que pide mojar pan, está la combinación de vino tinto con vino blanco y un poquito de coñac.

MÁS TAPAS

- Huevos a la flamenca
- Solomillo de cerdo al whisky
- Ardoría de Osuna con guarnición
- Bacalao con tomate casero
- Pringaíta de La Algaba

La Jarana Nervión

Calidad de origen

Dirección: Avda. Kansas City, 92
Teléfono: 954 257 399
Horario: De 12 a 16 y de 21 a 23.45 horas
Cierre: Domingos noche
Vacaciones: Agosto
Gerente: Diego y Rocío Iglesias
Web: www.lajaranarestaurante.com
info@lajaranarestaurante.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

A caballo entre el aeropuerto, la SE 30 y la estación de Santa Justa, La Jarana se presenta como un remanso de paz para quienes buscan comer en un ambiente tranquilo y agradable. Un negocio familiar con más de una década a sus espaldas que, ahora, se presenta completamente renovado, con una decoración de diseño basada en maderas que hacen del establecimiento un lugar moderno y acogedor. Tanto en su comedor como en la terraza solo se degustan ingredientes de primera calidad. Entre ellos priman los pescados siempre frescos, las mejores carnes y los guisos caseros típicos de la cocina mediterránea, como los garbanzos de Escacena. Una carta que cambia varias veces al año para adaptarse a los productos de temporada. Entre sus puntos fuertes está la atención personalizada al cliente y una interesante carta de vinos formada por caldos muy actuales, entre los que priman los tintos andaluces.

TAPA ESTRELLA

Pulpo a la brasa sobre parmetier de patata

No es un pulpo cualquiera el que sirven en La Jarana, se trata de un pulpo gallego que se cuece en su propio jugo, lo que hace que su carne no pierda un ápice de sabor. Cuando el pulpo está tierno se cocina a la brasa y se presenta sobre un parmetier de puré de patatas, que también han sido cocidas en el jugo del pulpo, confiriéndole una textura más líquida y sedosa. El dulzor del pimentón extremeño crea un contraste perfecto en este plato aportándole fuerza.

MÁS TAPAS

- Huevos de choco a la plancha con aceite de limón de Finca la Torre
- Anchoas artesanas Rueda sobre pan de Burguillos
- Alcachofas rellenas de gambas al ajillo con mahonesa de tinta de calamar
- Solomillo de buey Txogitxu a la plancha
- Bacalao de Islandia con velouté de berberechos

Liceo Triana Triana - Los Remedios

Escuela de la buena mesa

Dirección: Plaza del Altozano, 9
Teléfono: 955 235 718
Horario: De lunes a jueves de 12 a 17 horas y de 19 a 1 horas. Viernes, sábados y domingos de 12 a 1 horas.
Cierre: No
Vacaciones: No
Gerentes: Javier y Paco Merino.
Web: www.liceotriana.com
liceotriana@gmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Mirando de frente al puente de Triana, en la plaza del Altozano, se encuentra Liceo Triana. Un establecimiento que, hace ya dos años, abrieron dos hermanos de Cantillana versados en el arte de la hostelería. Es un espacio cuidado, de corte clásico y acogedores colores, repleto de guiños al pasado. Diferentes matices que pueden trasladarse a su extensa carta, donde encontramos platos típicos de la tierra elaborados con las mejores técnicas gastronómicas. Una cocina que huye de los fritos y apuesta por guisos, estofados, pescados macerados, ahumados... y postres caseros, como el bombón de chocolate con núcleo de tocino de cielo. Los hermanos Merino lo definen como cocina tradicional con un exquisito toque de distinción. La clave de su éxito puede estar en que el 100% de su materia prima es de origen andaluz. Amor a la tierra que le ha valido el título de Mejor restaurante andaluz de Triana.

TAPA ESTRELLA

Tataki de atún rojo

Cuesta elegir una tapa entre el medio centenar de platos que ofrece la carta de Liceo Triana. Este tataki que tiene como protagonista el atún rojo de almadraba gaditana. Un atún que se sella a la plancha, dejándolo en su punto justo, para después pasar a ser macerado en soja. El pescado se sirve con una salsa especial elaborada a base de soja, sésamo y aceite de oliva. Para sacar todo el partido a esta explosión de sabores, nada mejor que tomarlo acompañarlo de una copita de vino blanco de la tierra.

MÁS TAPAS

- Carrillada al Pedro Ximénez
- Tartar de salmón
- Corazón de alcachofa de Cantillana macerado en aceite de oliva
- Suprema de morcilla de arroz pasada por caldo del puchero con cebolla caramelizada
- Popieta de lenguado con salsa de boletus

Los Barriles Sur

Sabores de toda la vida

Dirección: Avda. de Jerez, 55 local 2. Jardines de Hércules
Teléfono: 954 690 763
Horario: De 8 a 1 horas
Cierre: 1 de enero y 25 de diciembre
Vacaciones: No
Gerente: Samuel Pecero
Web: www.cervecerialosbarriles.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

A las 8 de la mañana comienzan a servir desayunos en este bar de Bellavista. Desde que abren sus puertas el trasiego de comensales es constante, todos tratan de encontrar sitio en su agradable y demandada terraza. Y es que en los ocho años que lleva abierto Los Barriles, sus clientes ya han podido constatar que en su carta no falta un plato de la cocina tradicional andaluza. Guisos de la casa que cambian a diario, espinacas con garbanzos, carne con tomate, carrillada, paellas los domingos, chacinas ibéricas, tablas de queso, montaditos, ensaladas... y, sobre todo, marisco. Mejillones, camarones, patas rusas, cañaíllas, gambas... productos frescos y variados recién llegados de las costas andaluzas. Pero en Los Barriles hay que dejar sitio para el postre, para sus tartas de queso o chocolate o sus famosas natillas. Platos de toda la vida que también sirven para llevar y saborear en casa.

TAPA ESTRELLA

Pollo al crispi

Los fritos, tan típicos de Andalucía, son uno de los puntos fuertes de Los Barriles, que nos da a elegir entre flamenquín cordobés XXL , tortillitas de camarones, puntillitas, fritura de la huerta con huevo, berenjenas con salmorejo, croquetas, chanquetes con pimiento o huevo... o estas tiras de pollo que sorprenden por crujiente rebozado en cereales. Son perfectas para mojar en la salsa de mostaza y miel que las acompaña y para tomar junto a una cerveza bien fría.

MÁS TAPAS

- Solomillo al whisky
- Bartolito
- Trompeta
- Tortilla de chorizo
- Pimientos del piquillo rellenos de carne

Los Corales Casco Antiguo

Memoria viva de Sevilla

Dirección: Álvarez Quintero, 10
Teléfono: 954 232 024
Horario: De lunes a viernes de 8.30 a 17 y de 20 a 00 horas. Sábados de 12 a 17 y de 20.30 a 00 horas. Domingos de 8.30 a 17 horas
Cierre: Domingos Noche
Vacaciones: No
Gerente: Familia Rodríguez Gómez
Web: www.grupolaraza.com
reservas@grupolaraza.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí

Entrar en Los Corales es hacer un viaje en el tiempo. Al cruzar sus puertas nos trasladamos a la Sevilla de los años cuarenta, en la que el mundo se dividía entre dos bandos, el de los seguidores de Juan Belmonte y los de Joselito el Gallo. Ambos diestros asistieron a las tertulias taurinas que se daban cita en este local, uno de los primeros establecimientos del Grupo La Raza. En sus paredes aún se conservan recuerdos de la época, como azulejos de la casa original o una carta con el precio de los platos en pesetas. Hoy este local sigue siendo punto de encuentro para sevillanos y turistas amantes de la gastronomía de calidad, pues en su cocina solo se trabaja con productos de temporada de manera artesanal. Además, su carta se renueva semanalmente con un amplio listado de sugerencias de las que hacen la boca agua.

TAPA ESTRELLA

Morcilla de arroz con huevo y mermelada de pimientos

Esta tapa es todo un clásico de la gastronomía española a la que Los Corales le otorga su sello propio. La morcilla se presenta frita en aceite de oliva sobre un fondo de mermelada de pimientos del piquillo elaborada con azúcar y Pedro Ximénez. Junto a ello, una cama de patatas fritas artesanas coronadas por un espléndido huevo frito.

MÁS TAPAS

- Ensaladilla Los Corales
- Carrillada de cerdo con tagliateles y pesto
- Gambones a la plancha con salsa de Vermut
- Bacalao con tomate casero
- Mini hamburguesa de buey, patatas y crema de queso

Giralda (Sevilla)
Descubre Andalucía
Quédate con tu mejor tú
Andalucía
TE QUIERE
Unión Europea
Andalucía se mueve con Europa
andalucia.org

Mesón Guadalquivir Nervión

Donde crear tus momentos

Dirección: Camilo José Cela, 1 local 6
Teléfono: 954 924 139 // 686 459 563
Horario: De lunes a viernes de 8 a 00 horas. Sábados de 13 a 00 horas. Domingos de 13 a 17 horas.
Cierre: Domingos noches
Vacaciones: No
Gerente: Antonio Joaquín Moreno
Web: www.restauranteguadalquivir.com
mesonguadalquivir@gmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

Cerca de una década lleva el chef Antonio Joaquín Moreno ofreciendo creaciones culinarias únicas en su restaurante de Nervión. Un coqueto gastrobar con una selecta carta de platos de autor que conservan la esencia de la gastronomía andaluza. Solomillo al whisky, guisos caseros, lasaña de ternera y orégano, champiñón relleno de gambas... son algunas de las creaciones del chef que, además de en este restaurante, se pueden degustar en la Posada Tapas, el establecimiento que Antonio Joaquín Moreno tiene en la Plaza Sacrificio, en La Buhaira. A su carta de tapas se suman una selecta carta de vinos y otra de postres de elaboración propia, como el brownie con helado de vainilla, la tarta de manzana y el cremoso con fruta de la pasión. Mesón Guadalquivir presume de tener varios certificados de excelencia y cuenta además con un salón con capacidad para 60 personas y una cómoda terraza.

TAPA ESTRELLA

Hígado de pato a la plancha

En tapas como esta queda patente la maestría de Antonio Joaquín Moreno, un chef con una destacable trayectoria profesional. Este hígado de pato a la plancha es uno de los platos que define como andaluces con un toque moderno, un bocado exquisito donde se encuentran todos los sabores que se perciben en la lengua. Una tapa de alto nivel, a buen precio que puede ser regada con alguno de los vinos de denominación de origen que ofrece Mesón Guadalquivir.

MÁS TAPAS

- Arroz tailandés con sésamo y soja
- Chipirón plancha con arroz y alioli
- Tarta de setas con gratinado de ajos
- Tajine de cordero y cuscus
- Carrillada asada de ternera

Restaurante Bar El Traga Casco Antiguo

Recetas inéditas

Dirección: Águilas, 6
Teléfono: 691 885 427
Horario: De 13 a 00 horas
Cierre: Martes
Vacaciones: No
Gerentes: Jesús Rosendo, Manuel y Pedro Adame
Web: www.eltraga.com
Tarjetas: Sí
Terraza: No
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

La taberna de Vicente El Traga fue en Sevilla un mentidero donde se daban cita artistas y toreros, actores de Hollywood como Peter O´Toole o Ava Gardner, cantaores de la talla de Camarón y escritores como Ernest Hemingway. La esencia de aquella tasca regresa hoy a la calle Águilas de la mano de la tercera generación de esta saga de hosteleros, el chef Jesús Rosendo. Le apodera otra familia versada en el buen comer, como son los hermanos Manuel y Pedro Adame. Los tres dan alma a un restaurante de alto nivel, de platos elaborados con productos de temporada que se trabajan con una exquisita técnica y cuidada presentación. Carnes selectas, pescados y mariscos frescos son la esencia de una cocina de mercado con toques de autor. El Traga presenta una carta repleta de sugerencias que se renuevan a diario y una delicada selección de postres caseros. Carta de vinos con más de cuarenta referencias y una amplia bodega de vino por copa.

TAPA ESTRELLA

Tartar de salmón ahumado con verduritas y anisado

Una tapa espectacular tanto por su sabor como por su ejecución, y es que el salmón curado con sal, azúcar y pieles de cítricos es ahumado al momento con madera de roble. El pescado es acompañado por hinojo, zanahorias y calabacín verde cortados en julianas y rematado con el toque dulce que le aportan las semillas de anís. Una tapa sabrosa que está confeccionada con productos de calidad y gran elaboración.

MÁS TAPAS

- Lomo de merluza de pincho con espinacas trufadas y cremoso de apio
- Coca de tomatitos dulces, payoyo y atún marinado al momento
- Pluma ibérica en dos cocciones, boniatos y agridulce de piña asada
- Bacalao y sus cocochas al pilpil
- Bombón de maracuyá con espuma de coco

Restaurante Cabo Roche Nervión

Sabor a mar

Dirección: Ramón y Cajal, 8.
Teléfono: 954 655 203 // 954 662 927
Horario: De 13 a 16.30 y de 20.30 a 00.30 horas
Cierre: Domingos (excepto Navidad)
Vacaciones: Quince días en agosto
Gerente: Macarena Jacquot
caboroche@hotmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: No
Comedor: Sí
Aparcamiento: Sí

Una década lleva este templo del buen comer poniendo la mesa en Nervión. Ahora llega el turno de que Paco Jacquot ceda el testigo a su hija Macarena, pero solo a nivel oficial, porque el patriarca de esta saga de restauradores continúa dando espíritu y atención personalizada a cada uno de sus fieles clientes. Es el único cambio que van a notar en el Restaurante Cabo Roche, porque en sus platos continuarán contando con pescados frescos que, diariamente llegan de las costas andaluzas. Ese guiño al Mediterráneo se observa desde que entras en el restaurante, un local donde priman los colores azules y blancos, con bellas vigas y cuadros que evocan al mar. A sus deliciosos pescados se suman carnes de primera y una gran calidad en los arroces. Todo regado con una importante bodega, en la que se dan cita las denominaciones de origen de los principales vinos españoles.

TAPA ESTRELLA

Ensaladilla de gambas

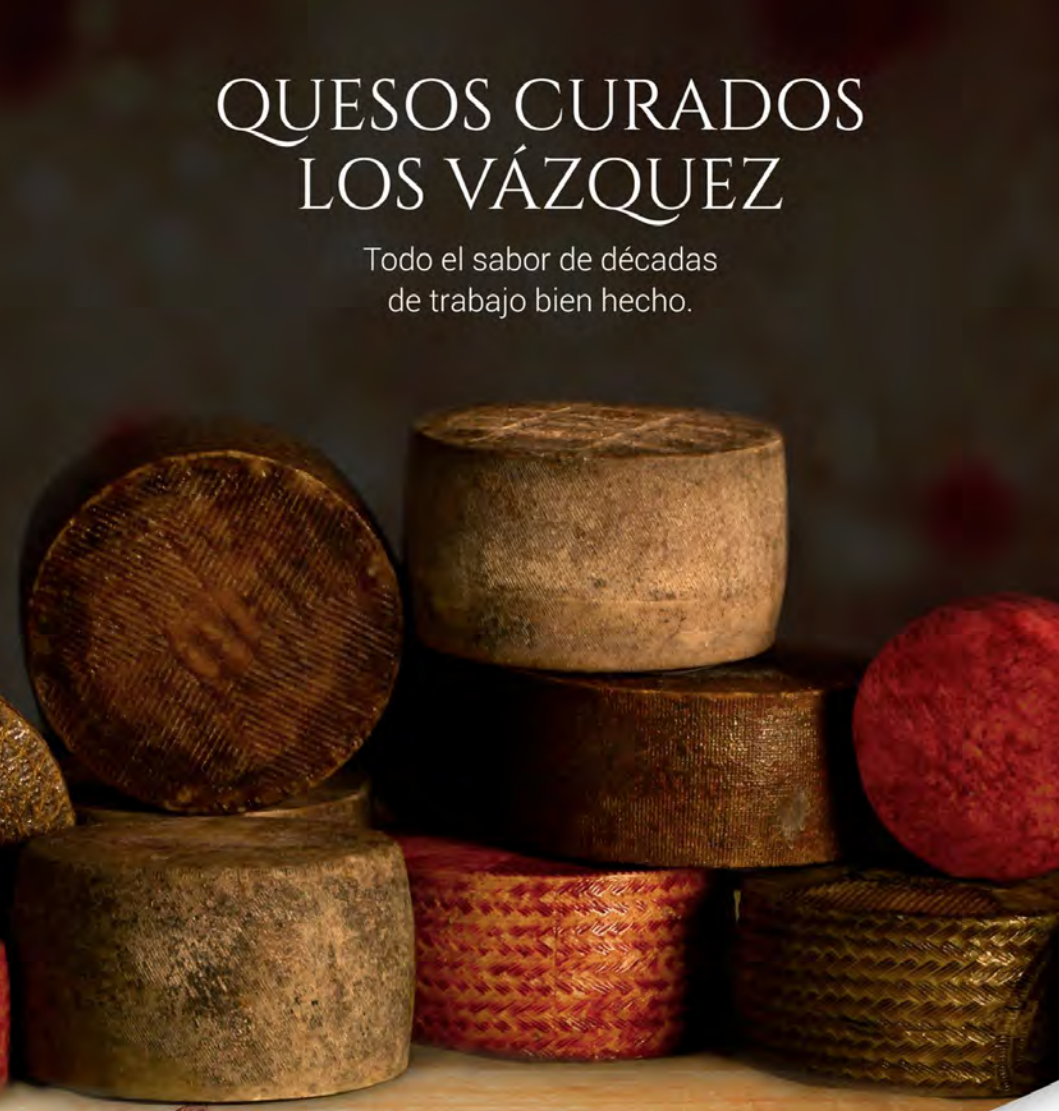
Todo un clásico de la cocina sevillana que en Restaurante Cabo Roche adquiere una dimensión superior. Posiblemente sea por la calidad de la materia prima con la que trabajan. A patatas gallegas seleccionadas se suma el fresco sabor de las gambas blancas de la costa onubense. Ingredientes que quedan ligados con una ligera mayonesa casera elaborada con aceite de oliva andaluz. Como toque final, una lluvia de pétalos de perejil y, para acompañar, la mejor regañá.

MÁS TAPAS

- Rabo de toro
- Fabes con almejas
- Alcachofas
- Jarrete de novillo con champiñones
- Lomo de pijotón de Cádiz con gulas

QUESOS CURADOS LOS VÁZQUEZ

Todo el sabor de décadas
de trabajo bien hecho.



Los Vázquez

www.losvazquez.com

Restaurante La Chalá Casco Antiguo

Pucheros modernos

Dirección: Plaza Puerta Real
Teléfono: 954 903 091
Horario: De 13 a 16.30 y de 21 a 00 horas
Cierre: Lunes y domingos noche
Vacaciones: No
Gerente: José Manuel Leiros
lachaladepuertareal@gmail.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

En La Chalá todo es divertido, comenzando por su ambiente desenfadado y decoración colorista, siguiendo con su lista de música especial, su alegre terraza climatizada en la plaza de Puerta Real o su carta de coctelería. Un espacio acogedor y moderno en el que definen su cocina como tradicional pero con un toque innovador, distinto. Arroces, solomillo de ternera de retinto, salteados de verdura con ibérico, atún con tomate con tabulé de arroz negro son claros ejemplos de su manera de reinventar lo bueno. Su oferta de vinos y sidras contempla caldos de todo el país, con una cuidada selección de caldos andaluces. En La Chalá los postres y el pan también son caseros, tarta de chocolate amargo, de queso con limón y culant de chocolate para poner el broche a una cena o almuerzo que se acompaña con pan artesano de lenta fermentación hecho en horno de leña antiguo.

TAPA ESTRELLA

Ensaladilla

En la línea actual que La Chalá imprime a sus creaciones culinarias, esta tapa es una interpretación de una receta tradicional alemana de salchichas ahumadas, patatas y mayonesa casera de huevos pasteurizados. El puntito agridulce se lo dan el pepinillo y una pizca de mostaza y su llamativo color rosa es culpa de la cebolla morada y de la remolacha.

MÁS TAPAS

- Pastela de La Chalá
- Serranito Roll
- Salteado ibérico
- Queso plancha
- Croquetas artesanas de cinco sabores

Restaurante La Raza Casco Antiguo

Cocina en mayúsculas

Dirección: Isabel La Católica, 2
Teléfono: 954 232 024
Horario: De 9 a 00 horas
Cierre: No
Vacaciones: No
Gerente: Familia Rodríguez Gómez
Web: www.grupolaraza.com
reservas@grupolaraza.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

El Restaurante La Raza forma parte del jardín más querido por los sevillanos, el Parque de María Luisa. Sus instalaciones aún conservan los torreones del Pabellón de la Información de la Exposición Universal de 1929. Vecino al Casino de la Exposición y al Teatro Lope de Vega, sus terrazas se integran en la vegetación del parque convirtiéndolo en un lugar mágico, a salvo de los ruidos y el bullicio de la ciudad pese a estar ubicado en pleno centro. Además de sus amplios salones con capacidad para hasta 400 comensales o de su restaurante a la carta, La Raza ofrece en su bar cafetería una amplia carta de platos tradicionales andaluces. Recetas de toda la vida elaboradas a partir de ingredientes frescos de la tierra e incorporando, a su vez, las nuevas tendencias culinarias. La calidad de su famosa y admirada cocina avalan que La Raza sea, desde 1954, referente de la restauración sevillana.

TAPA ESTRELLA

Saquitos de wonton con chocolate y mermelada de naranja

Esta tapa forma parte de la línea creativa de La Raza, ya que aúna técnicas gastronómicas orientales con un ingrediente tan sevillano como la naranja amarga. Con pasta wonton se elaboran estos saquitos fritos y rellenos de confit de pato que se presentan sobre una cama de mermelada de naranja y cubiertos con una cobertura de chocolate picante. Una receta sorprendente que pide ser acompañada por una copa de Rivera del Duero.

MÁS TAPAS

- Nuestra versión del solomillo al whisky: solomillo ibérico, crema de salsa al whisky y ajito
- Alcachofas enteras con salsa de amontillado, escamas de foie y virutas de jamón
- Filete de presa ibérica, patata, cristal de sal y mojo de morcilla
- Anchoas artesanales de Santoña
- Ensaladilla de langostinos La Raza

Restaurante Los Cuevas Triana - Los Remedios

Templo de la buena mesa

Dirección: Virgen de las Huertas, 1
Teléfono: 954278042
Horario: De 13 a 17 y de 20.30 a 00.30 horas
Cierre: Lunes
Vacaciones: Agosto
Gerentes: Hermanos Cuevas
Web: www.loscuevas.com
restaurante@loscuevas.com
Tarjetas: Sí
Terraza: No
Comedor: Sí
Aparcamiento: Sí

Los hermanos Cuevas han heredado de su padre el amor por la gastronomía y la habilidad de entablar amistad con todo aquel que pone un pie en su restaurante. Ya ha llovido desde que en 1985 abrió sus puertas una honesta casa de comidas que, por su buen hacer, se ha convertido en un establecimiento de referencia en el barrio de Triana. En su extensa carta quedan recogidos un centenar de recetas sevillanas, entre las que reinan los guisos caseros, los revueltos, los fritos en su punto, aliños, carnes a la plancha, postres caseros y verduras frescas de temporada que llegan de El Viso del Alcor cada mañana. La calidad de los productos que utilizan y su manera de cocinar a la forma antigua, a base de paciencia y delicadeza, les ha hecho merecedores de más de un galardón. Un restaurante para comer como Dios manda.

TAPA ESTRELLA

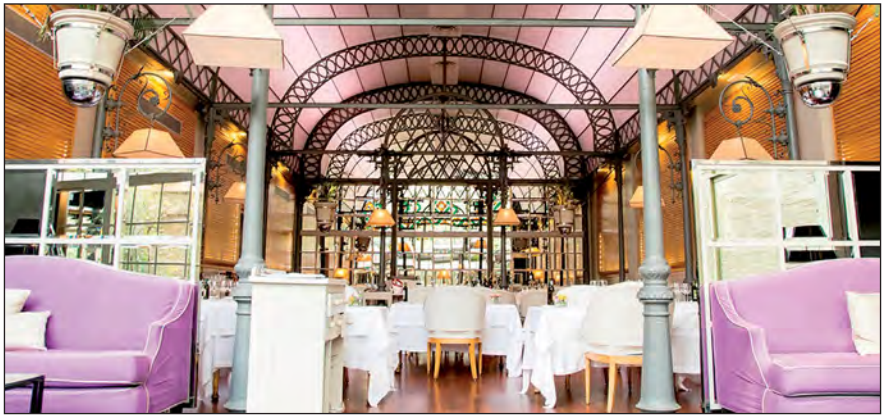
Manitas de cerdo rellenas de foie

Esta tapa es todo un clásico de la gastronomía española que cada día es más difícil de encontrar. En el Restaurante Los Cuevas guisan las manitas siguiendo una receta tradicional en la que se cuece la carne partida a lo largo con chorizo, morcilla, tocino fresco y vino blanco junto a su poquito de tomillo, pimentón y orégano, dos guindillas y una cabeza de ajo. Las manitas son deshuesadas y enrolladas rellenas con foie y servidas junto a la salsa y a una rodaja de batata al horno.

MÁS TAPAS

- Garbanzos con tagarninas
- Revuelto de verdurillas de la huerta con boletus edulis
- Arroz con espárragos (en temporada)
- Alcachofas frescas en salsita
- Boqueroncitos fritos al limón

Restaurante Oriza Casco Antiguo



Un invernadero de sabores

Dirección: Calle San Fernando, 41
Teléfono: 954 227 254
Horario: De lunes a jueves de 13 a 17 y de 20 a 1 horas. Viernes y sábado de 13 a 1 horas. Domingos de 13 a 17 horas
Cierre: Domingos noche
Vacaciones: Agosto
Gerente: Gonzalo Hidalgo Argüeso
Web: www.restauranteoriza.com
reservas@restauranteoriza.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí

De 1926 data la mansión en la que se establece el Restaurante Oriza. Un edificio vecino de los Jardines de Murillo y la Antigua Fábrica de Tabacos catalogado como uno de los espacios más bonitos del país. España lleva por nombre el bar de este restaurante que cuenta con más de 30 años de historia. Un local decorado con sutil delicadeza en el que preside un fabuloso vitral de la casa Maumejean, aunque es la tapa la reina del local. Una sugerente lista donde se dan la mano los platos de siempre con la cocina de vanguardia, primando los productos frescos y de calidad con las mejores técnicas gastronómicas. Además de una bodega con más de 300 referencias. El bar se abre a una agradable terraza en la calle San Fernando, antesala del comedor principal ubicado en un antiguo invernadero. A ello se le suman diferentes salas y espacio para la organización de cualquier tipo de evento.

TAPA ESTRELLA

Vieiras en la niebla

La belleza y delicadeza del establecimiento queda representada en sus elaborados y sorprendentes platos, llamativos tanto por su estudiada presentación como por su gran sabor. La clave para elaborar estas vieras seleccionadas de primera calidad es trabajar con hielo seco. A ello acompañan una base de humus y algas wakame junto a un crujiente de bacon. El toque que cierra este círculo de originalidad es nada menos que polvo rojo de palomitas.

MÁS TAPAS

- Tosta de pan de ajo con cebolla caramelizada, rúcula, lomo al jerez y queso viejo
- Ensaladilla de gambas
- Trigo cremoso con boletus al aroma de trufas y crema fría de pesto
- Pulpo asado, patata confitada a las finas hierbas y muselina de estragón
- Minihamburguesa de buey en brioche con queso cheddar y mostaza agridulce

Taberna El Papelón Triana - Los Remedios

El valor de lo auténtico

Dirección: San Jacinto, 14
Teléfono: 954 411 465
Horario: De 8 a 00 horas
Cierre: No
Vacaciones: No
Gerente: Taberna El Papelón
Web: www.tabernaelpapelon.com
Tarjetas: Sí
Terraza: Sí
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

Con más de una decena de establecimientos repartidos por toda la península, El Papelón llega al barrio de Triana. Un establecimiento que rescata toda la esencia de los viejos despachos de vino andaluces. Lo hace a través de una decoración muy cuidada, cargada de antigüedades y nostálgicos detalles, pero también poniendo sobre sus característicos papelones el sabor y la calidad de los productos de siempre. Un lugar donde también apetece comenzar la jornada desayunando en su agradable terraza de la calle San Jacinto, o en los veladores de las otras seis tabernas que El Papelón tiene repartidas por el centro de Sevilla. Avenida de la Constitución, número 34; en el 35 de Gonzalo Bilbao, el 5 de Menéndez Pelayo, en Reyes Católicos, número 1; Amor de Dios, 47 y en el 2 de la calle Granada. Todas evocan a antiguas abacerías del siglo pasado, un entorno ideal para disfrutar con los amigos.

TAPA ESTRELLA

Tête de moine

Aunque lo parezca no es un clavel. La propuesta estrella de El Papelón es un queso suizo. Elaborado con leche de vaca, este queso requiere un proceso de maduración de unos cinco meses, lo que le confiere un potente sabor. Es un manjar de olor inconfundible, con mucho cuerpo y textura, que llama la atención por la original forma de presentarlo, cortado en círculos desde el centro del queso. Para acompañarlo, lo mejor es un vino Vizacarra o de una Cerveza A.k. Damm.

MÁS TAPAS

- Selección de quesos
- Espinacas con garbanzos
- Potaje trianero
- Papa rellena
- Carrillada

Taberna Quitapesares Casco Antiguo

Rincón del arte

Dirección: Plaza Padre Jerónimo de Córdoba, 3
Horario: : De 12 a 17 y de 20 a 1 horas. Viernes y sábado todo el día.
Cierre: Domingos noche
Vacaciones: Agosto.
Gerente: Álvaro (Peregil) Pérez Medina
Web: www.tabernasperegil.com
Tarjetas: Sí
Terraza: No
Comedor: Sí
Aparcamiento: No

No hay lugar para las penas en este bastión del flamenco, los toros y el mundo cofrade. Las fotos que cubren las paredes del establecimiento lo han convertido en un museo de la historia popular de Sevilla y son sus parroquianos quienes, cada día, se encargan de mantenerla viva brindando con manzanilla de Sanlúcar o vino de naranja de Huelva. Rostros conocidos y vecinos de siempre se dan cita en esta mítica taberna en la que continúa tangible el recuerdo del que fue su fundador, el cantaor Pepe Peregil. Quien, durante más de 40 años, deleitaba a sus comensales con su buen cante y mejor humor. Ahora, la simpatía y honestidad de su hijo Álvaro hacen que el ambiente familiar perdure junto a tapas tan sevillanas como la tortilla de patatas con yerbabuena, el pisto, el queso en aceite o los caracoles cuando llega el buen tiempo.

TAPA ESTRELLA

Garbanzos con cola de toro

Un potaje tradicional elaborado al estilo antiguo y en el que la paciencia es el patrón a seguir. Y es que los garbanzos se cocinan con olla abierta, lo que hace necesario que requieran más de una hora de cocción y tenerlos vigilados bien de cerca. A la par se guisa la cola de toro que, tras desmenuzarla, se liga con los garbanzos para que terminen de cocerse impregnados con el sabor de la carne.

MÁS TAPAS

- Montaíto de pringá
- Bacalao con tomate
- Espinacas con garbanzos
- Menudo
- Migas

Dirección:
Gourmet Experience.
Planta 5.
El Corte Inglés.
Plaza del Duque.

Una terraza encantada

Cuando sales a la terraza de El Corte Inglés la Giralda te sorprende mirándote de frente. Desde las alturas, Sevilla se muestra como un escenario fabuloso, ofreciendo toda la belleza del corazón de la ciudad. El Corte Inglés de la Plaza del Duque ofrece en su quinta plata este majestuoso balcón sevillano de asientos blancos y moderno, diseño que invita a descubrir la ciudad a vista de pájaro. La terraza de Gourmet Experience es un espacio vivo en el que disfrutar de presentaciones, charlas y conciertos en ambiente agradable y con el sabor de los cócteles exclusivos de Puerto de Cuba Premier. La famosa sala de la calle Betis traslada a la Plaza del Duque una de sus célebres barras repleta de bebidas de primeras marcas. Un lugar perfecto para saborear cafés especiales o combinados con y sin alcohol, clásicos como el Mai tai o exclusivos como Lady Godivar que firma Álvaro Rodríguez.

Bebidas perfectas para disfrutar en compañía de la dulce repostería de Amorino. Deliciosos helados ecológicos aptos para personas intolerantes a la lactosa o al gluten, elaborados a base de productos naturales, sin colorantes ni aromas artificiales.

Café selecto y más de una decena de variedades de chocolate caliente acompañan a tartas y bollerías artesanales como panettones y crepes. La terraza de Gourmet Experience de El Corte Inglés es todo un placer para los sentidos.

Coca-Cola

Haz feliz a alguien

#hazfelizaalguien

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

ÍNDICE POR ZONAS

ZONA CASCO ANTIGUO

- 100 Montaditos Gallery 10
- Albedrío 13
- Al Cuadrado Taglio & Bar 14
- Álvaro Peregil 17
- Barajas 20 19
- Barra Gourmet Experience 20
- Bodeguita Antonio Romero 24
- Bodeguita Casablanca 25
- Dmercao 31
- El Puntal 32
- EntreCárceles 36
- Entrevarales 37
- Hamburguesa Nostra 40
- La Antigua Bodeguita 44
- La Calaca 45
- La Goleta 46
- La Hostería del Prado 48
- Los Corales 52
- Restaurante Bar El Traga 55
- Restaurante La Chalá 58
- Restaurante La Raza 59
- Restaurante Oriza 61
- Taberna Quitapesares 63

ZONA NERVIÓN

- Abacería Antípodas 12
- Bodega La Catedral Tapas 22
- Bodega La Doma 23
- Cafetería Guadalquivir 28
- Cervecería Raimundo 30
- La Jarana 49
- Mesón Guadalquivir 54
- Restaurante Cabo Roche 56

ZONA SUR

- Bar Tío Curro 18
- Bodeguita Hordeum 26
- Cervecería Bar Casildo 29
- Los Barriles 51

ZONA TRIANA-LOS REMEDIOS

- Altozano 16
- Gastrobar La Bola 38
- Jaylu 41
- Kiosko Príncipe 42
- Liceo Triana 50
- Restaurante Los Cuevas 60
- Taberna El Papelón 62

Productos de calidad con sabor de **Andalucía**

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL