



GUÍA de GASTRONOMÍA

ACCESIBLE EN

ANDALUCÍA



Edita:
Federación Provincial de Asociaciones de
Personas con Discapacidad Física y Orgánica de Jaén

Subvenciona:



Equipo Técnico:

- Alfonso Huertas Marchal (Coordinador)
- Juan Jesús Cárdenas Labella
- Laura Fernández Güelfo
- David Rodríguez Gil

Entidades Colaboradoras:

- Asociación COTA CERO
- Asociación ASPAYM MÁLAGA
- Asociación PAZ y BIEN
- Asociación VERDIBLANCA

Diseño y Edición:

- David Gallego Méndez

Esta guía ha sido realizada en diciembre de 2018.

GUÍA de GASTRONOMÍA

ACCESIBLE EN ANDALUCÍA

Presentación

Desde la Federación Provincial de Asociaciones de Personas con Discapacidad Física y Orgánica de Jaén (FEJIDIF) queremos contribuir al fomento de Andalucía como destino gastronómico de extraordinaria calidad.

A través de la Guía de Gastronomía Accesible en Andalucía ofrecemos información gastronómica relevante y de su accesibilidad, con el objetivo de facilitar el acceso de las personas con discapacidad al rico patrimonio gastronómico andaluz y, de esta manera, activar la participación de éstas en los eventos y jornadas gastronómicas.

Son 185 experiencias gastronómicas (restaurantes, bodegas,almazaras, mercados, museos, centros de interpretación y tiendas gourmet, entre otros) que recogen lo esencial de la gastronomía andaluza. De las 21 localidades, incluidas en esta guía, se proponen 10 rutas gastronómicas que van a ser de mucha utilidad en la planificación de viajes a nuestro destino andaluz.

Esta guía, también, ofrece información detallada de 16 eventos gastronómicas (mercados tradicionales, festivales gastronómicos, jornadas gastronómicas, rutas, entre otras), que se realizan a lo largo de todo el año, aclarando las condiciones de accesibilidad de forma útil y práctica de cada uno de ellos. Hemos querido incluir enlaces web y direcciones de las oficinas de turismo e instituciones de relevancia para que sea fácil complementar la información ofrecida en esta guía.

Además de esta Guía de Gastronomía Accesible en Andalucía hemos realizado otras 10 guías dedicadas a cada ruta, para que sea más manejable la información contenida. Todas las guías se pueden descargar de la web “PuedoViajar”.



GUÍA de GASTRONOMÍA ACCESIBLE EN ANDALUCÍA

ÍNDICE



¡Esta guía es interactiva, así
que pincha lo que te apetezca!



pág. 06



pág. 12



pág. 32



pág. 50



pág. 68



pág. 74



pág. 88



pág. 114



pág. 122



pág. 128





RUTA POR LAS ALEGRÍAS DE LA HUERTA



RUTA POR LAS ALEGRÍAS DE LA HUERTA

ALMERÍA



- 1 Entre Vinos
- 2 Grand Père Lunch-Bar
- 3 La Bonita
- 4 Maricastaña
- 5 Patio de Vecinas
- 6 Salmantice
- 7 Taberna Vasca Joseba Añorga



Clisol Turismo Agrícola El Ejido

Estatua de John Lennon, 2007 (Almería)
 Autora: Carmen Mudarra

Almería ostenta en 2019 la Capitalidad Española de la Gastronomía. Este es un evento anual creado por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) con el objetivo de reconocer a la Ciudad-Comunidad que más haya destacado en la promoción, a nivel nacional e internacional, de la gastronomía como uno de los principales atractivos para el turismo en España.

Decenas de acciones, talleres, concursos, eventos... impregnan el calendario mensual de la agenda de esta capitalidad durante todo el año. Especialistas, chef, profesionales de varias disciplinas, escritores, curiosos, periodistas... no quieren dejar de visitar Almería2019 para disfrutar de la buena mesa.

La propuesta gastronómica que ofrece Almería tiene la ventaja de contar con una inmensa variedad de productos de su huerta, recolectados a escasa distancia. Este hecho redunda en un mejor sabor y frescura de los productos hortícolas.

Si a la calidad de producto le sumas una cultura culinaria de siglos y, ahora, un caudal creativo emergente de nuevos talentos, es fácil comprender que Almería se posicione como uno de los destinos gastronómicos más importantes de Europa.

Ir de tapas en Almería tiene otro incentivo añadido: las tapas que se sirven con la bebida son gratis.



1 ENTRE VINOS

La simpatía de estos socios hace que el cartel de completo esté siempre colgado en esta taberna con sabor castizo en la que la bodega del comedor ... [LEER +](#)



2 GRAND PÈRE LUNCH BAR

La cocina tradicional almeriense sigue oliendo en los fogones de este gastrobar que abrieron los hermanos Víctor y Carlos como antaño lo hacía el... [LEER +](#)



3 LA BONITA

Aquí el único vegetal que lleva el futomaki tempurizado es el alga marina, pero merece la pena comer este crujiente relleno de salmón ... [LEER +](#)



4 MARICASTAÑA

En este local versátil, de decoración original, que lo mismo desayunas, que te tomas el vermut, el café con helado o juntas a la pandilla para la comida ... [LEER +](#)



5 PATIO DE VECINAS

En este escondido bar del casco antiguo almeriense el chisme no es el deporte nacional, sino la relajada y grata conversación entre jóvenes que abarrotan ... [LEER +](#)



6 SALMANTICE

Aquí hay que venir mentalizado a que la gula no es un pecado capital, y que no habrá que renunciar a probar estos manjares aunque creas estar saciado... [LEER +](#)



7 TABERNA VASCA JOSEBA AÑORGA

No es necesario llevar chapela porque al segundo txacolí ya crees haberte trasladado del Mediterráneo al Cantábrico. Es el embrujo que Joseba le ha ... [LEER +](#)



CLISOL TURISMO AGRÍCOLA

En la alegría de la huerta europea no podemos dejar de hacer turismo agrícola. Hace lustros, Lola Gómez fue pionera en meter a ciegos de Cataluña ... [LEER +](#)



ALMAZARA-MUSEO LOS ALBARDINALES

En el desierto de Almería hay oro; y se puede beber. Pero lo mejor es regar con él las hortalizas almerienses o mojarlo con pan y sal del Cabo de Gata... [LEER +](#)



FERIA SABORES DE ALMERÍA

La Feria ha ido evolucionando cada año hasta alcanzar una ubicación privilegiada, como es el Paseo de Almería, que ocuparán cerca de medio... [LEER +](#)



ALMERÍA 2019

APP oficial de Almería 2019, Capital Española de la Gastronomía, en la que encontrarás información sobre las actividades y eventos que se realizan cada.. [LEER +](#)



RECETAS Y SABORES

En la Voz de Almería podrás consultar las recetas y gastronomía típica de almería, ... [LEER +](#)



ALMERÍA 2019

SABORES ALMERÍA

TURISMO ALMERÍA

PUEDO VIAJAR ALMERÍA

ALMERÍA ITINERARIO 01

RUTA POR LAS ALEGRÍAS DE LA HUERTA



RUTA DEL ATÚN ROJO



RUTA DEL ATÚN ROJO

CÁDIZ



RUTA DEL ATÚN ROJO

Cada primavera en la franja costera que transcurre entre Conil de la Frontera y Tarifa se siente una excitación especial ante la inminente llegada de sus viajeros más fieles: los atunes rojos. Estos grandes peces cruzan cada año el estrecho de Gibraltar en su camino desde el océano Atlántico hasta el Mediterráneo, donde acuden a desovar.

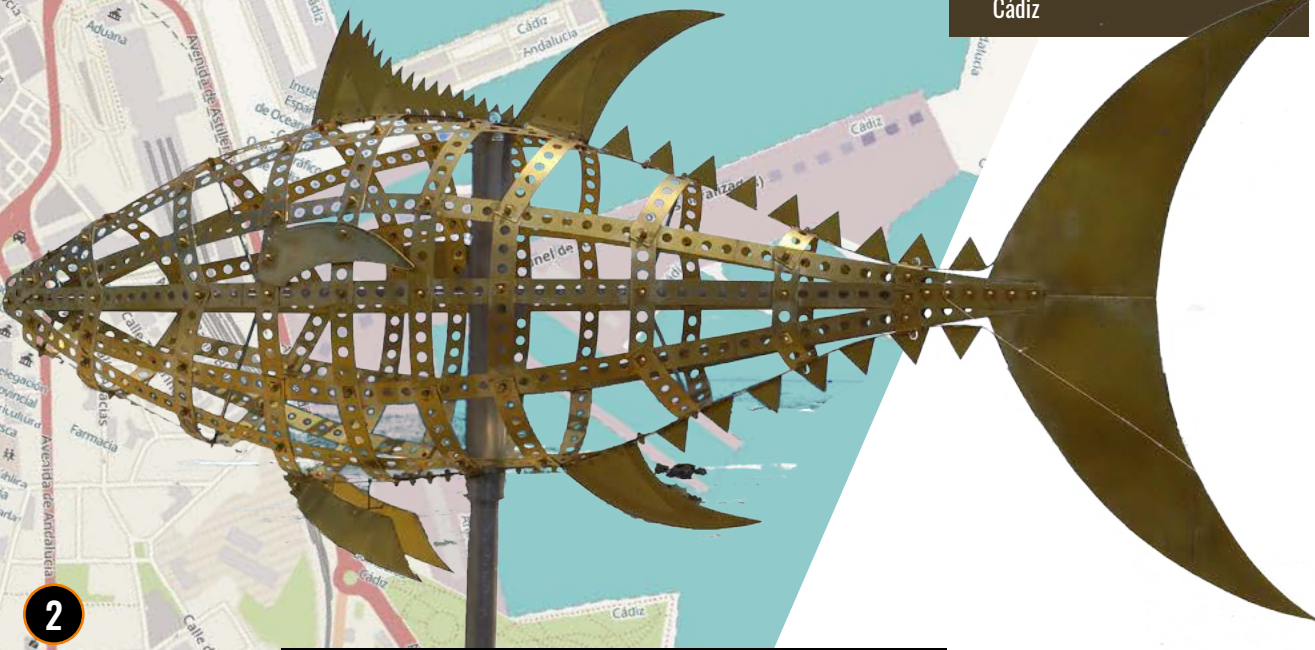
Esta migración es aprovechada desde tiempos de los fenicios (y posteriormente por romanos, árabes y cristianos) para capturar un gran número de piezas. El arte de pesca utilizado para ello se denomina almadraba.

Su situación ha determinado su clara vocación marinera y su dedicación exclusiva al mar desde los primitivos tiempos de su fundación. Considerada la ciudad más antigua de occidente, por aquí pasaron los fenicios, los griegos, los romanos, los árabes..., y aquí se redactó la primera Constitución democrática de España.

La ciudad, conocida popularmente como la "Tacita de Plata", tiene un inconfundible sabor marinero, y destaca la gracia y la hospitalidad de sus habitantes, como lo demuestran sus famosos carnavales; monumentos interesantísimos como la Catedral, las Murallas, la Parroquia de Santa Cruz, el Parque Genovés, etc. Todos ellos lugares de indudable encanto, a los que hay que sumar su gastronomía y sus playas, famosas y bellas, como la de la Caleta, Santa María del Mar o la Victoria.



Mercado de Abastos
Cádiz



Escultura Atún y Viento (2013) Paseo Marítimo de Cádiz.
Autor: Pedro Barragán

- 1 El Faro de Cádiz
- 2 Alegrías de Cádiz
- 3 Mercado de Abastos
- 4 La Nueva del Puerto
- 5 Taberna la Carbonera

ITINERARIO 02

CÁDIZ



RUTA DEL ATÚN ROJO

BARBATE



RUTA DEL ATÚN ROJO



Mercado de Abastos Barbate

Barbate se encuentra al sur de la provincia, a lo largo de la costa atlántica. En él podemos encontrar zonas de sierras costeras, como la del Retín; la franja de costa, de tierras bajas y arenosas; la zona de campiña en el interior; y el Parque Natural de La Breña y Marismas de Barbate, en el que sobresalen los Acantilados de Barbate, los pinares al borde del Acantilado, los sistemas marinos y las Marismas del río Barbate. Además de estos encantos naturales ofrece unas paradisíacas playas tanto para el baño como para los deportes náuticos, como la de Los Caños de Meca o la de Zahara de los Atunes, pequeña población que pertenece a su término municipal.

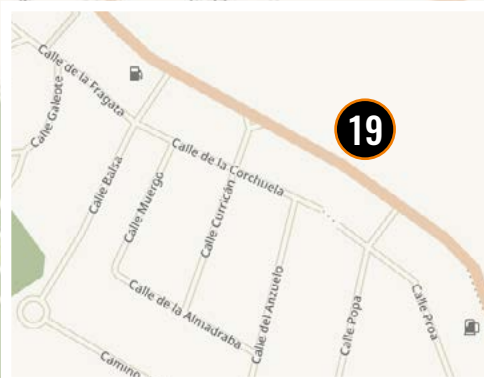
El núcleo urbano presenta una fisonomía bastante regular y un aspecto tranquilo y agradable, con edificios de interés como el Castillo de la Almadraba o las ruinas de la Iglesia visigótica de San Ambrosio.

Fueron los fenicios quienes hicieron de Barbate un puerto exportador, al implantar el sistema de almadraba que se ha perpetuado hasta hoy. Con el Imperio romano la localidad vivió su etapa de mayor esplendor, convirtiéndose en un próspero enclave debido a la industria pesquera y de salazón.

- 6 Conservas Herpac
- 7 El Campero
- 8 Museo del Atún La Chanca
- 9 La Chanca
- 10 La Esquina de Tofe
- 11 La Terraza de Traiña de Chema
- 12 Mercado de Abastos
- 13 Tienda Gadira
- 14 Semana Gastronómica del Atún

La Chanca. Museo del Atún y tienda degustación. Polígono industrial El Olivar,, Barbate, Cádiz

BARBATE ITINERARIO 02



RUTA DEL ATÚN ROJO

EL PUERTO DE SANTA MARÍA



RUTA DEL ATÚN ROJO

ITINERARIO 02

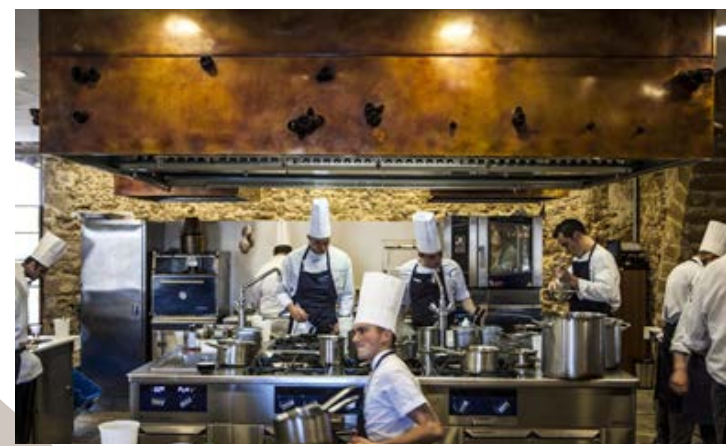
EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Situado en plena Bahía de Cádiz, presenta tres paisajes distintos: la marisma, una zona de pinares y la zona de playas. Las marismas, la de Los Toruños y del río Guadalete, están incluidas en el Parque Natural de la Bahía de Cádiz. También se encuentran en su término el Complejo Endorréico del Puerto de Santa María, compuesto por la Laguna Salada, Juncosa y la Chica.

La ciudad, cuya constitución como tal data de 1281, está repleta de monumentos y lugares de interés, como el Castillo de San Marcos, el Palacio de Villareal y Purullena, la Iglesia Prioral, el Monasterio de la Victoria y la Plaza de Toros.

Todavía resultan admirables algunos bellos palacios de factura barroca en su mayor parte: Casa-Palacio de Vizarrón (Casa de las Cadenas), Casa-Palacio de Reinoso Mendoza (Ayuntamiento), Casa-Palacio de Aranibar, Casa-Palacio de Valdivieso, Palacio de Purullena, Casa de los Varela...

Sus playas (Levante-Los Toruños, Valdelagrana, La Puntilla, Caleta de Agua, Santa Catalina y Fuentebravía) idóneas para las actividades náuticas, sus modernas instalaciones deportivas y la amplia oferta en locales de ocio y restauración, la convierten en destino turístico de primer orden.



- 15 Toro Tapas
- 16 Aponiente
- 17 Bespoke
- 18 Restaurante El Bocoy
- 19 EL Laud

Restaurante Aponiente
El Puerto de Santa María

RUTA DEL ATÚN ROJO

CONIL



RUTA DEL ATÚN ROJO



Oasis Playa Conil

- 20** Francisco Fontanilla
- 21** Restaurante La Barra del Rosario
- 22** Oasis Playa
- 23** Mama Restaurante
- 24** Septimo Arte Gastro Bar
- 25** Delicatessen Cádiz
- 26** Mercado de Abastos
- 27** La Chanca
- 28** Ruta del Atún de Almadraba

Numerosos vestigios como una moneda de bronce conservada en el Museo Arqueológico de Cádiz o los restos de una necrópolis en la Huerta del Sol atestiguan la presencia fenicia en la zona. Puerto de innegable importancia durante las épocas romana y visigoda, a pesar de su enorme ambiente turístico este caserío blanco de urbanismo andalusí ha sabido mantener el sabor y el encanto de las villas marineras.

En la Plaza del Castillo se ubican la Iglesia Parroquial de Santa Catalina y la Casa Consistorial. Otros monumentos destacables son el Hospital de la Misericordia, la Ermita de Nuestro Padre Jesús Nazareno (patrón de la villa), el Convento de Nuestra Señora de las Virtudes y la Ermita del Espíritu Santo. No se debe olvidar visitar también el Museo de Raíces Conileñas ni acudir a las interesantes subastas de pescado que se desarrollan en la lonja de su puerto pesquero. Conil es sin duda un destino selecto para el turismo de sol y playa.

Es uno de los pueblos de la comarca con más ambiente, sobre todo en verano, propiciado en parte por las lujosas urbanizaciones que la rodean. Grandes masas de pinares, como los de Roche o El Colorado llegan muchas veces hasta las playas contribuyendo a que éstas se hayan conservado vírgenes.



Monumento al jabeguero, 2003 (Conil de la Frontera).
Autor: Antonio Mota

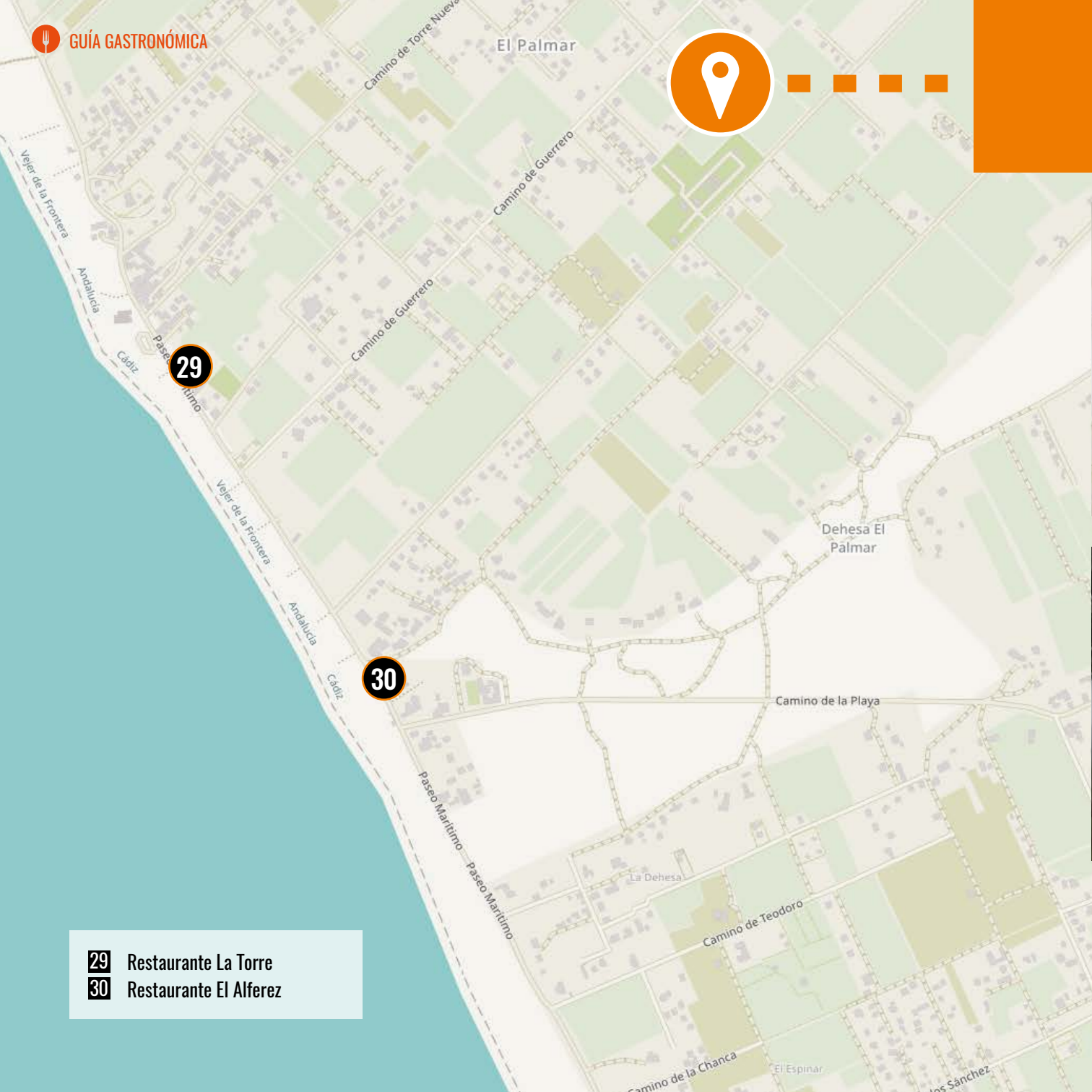
ITINERARIO 02

CONIL



RUTA DEL ATÚN ROJO

VEJER DE LA FRONTERA



- 29 Restaurante La Torre
- 30 Restaurante El Alférez



Restaurante Francisco El Alférez
Vejer de la Frontera

Declarada Conjunto Histórico y galardonada con el Premio Nacional de Embellecimiento, el legado árabe se plasma en su arquitectura popular y en el urbanismo de barrios como el de la Judería. Se asienta en una bella colina a cuyos pies discurre el río Barbate. Numerosos vestigios confirman el paso de fenicios, cartagineses y romanos por esta tierra. En el año 711 tendría lugar muy cerca de aquí la Batalla de la Janda, en la que los visigodos perdieron el dominio de la Península en favor de los árabes. Amurallada desde siempre, aún conserva en buen estado varias torres (del Mayorazgo, de San Juan y de la Corredera) y las cuatro puertas de la villa medieval integradas a la perfección en el conjunto urbano: la del Arco de la Segur, la de la Villa, la de Sancho IV y la Puerta Cerrada.

Vejer de la Frontera cuenta a tan sólo 9 kilómetros de su núcleo urbano con una de las playas más famosas del litoral gaditano, la playa de El Palmar. Sus finas arenas doradas se extienden a lo largo de más de 4 kilómetros y contrastan con la claridad de sus aguas y un bonito entorno natural. El viento de la zona es el aliado de los aficionados al windsurf. Alrededor de la Torrenueva, una torre vigía de los ss. XVII y XVIII cuya función consistía en vigilar y defender la costa gaditana de las incursiones de piratas y bandoleros, se suelen situar los aficionados al naturismo.



RUTA DEL ATÚN ROJO

ZAHARA DE LOS ATUNES



- 31** Restaurante Ramón Pipi
- 32** Ruta del Atún



Restaurante Ramón Pipi
Zahara de los Atunes

Zahara de los Atunes es una pequeña localidad, pedanía de Barbate. Situada al sur de la provincia de Cádiz, entre Barbate y las ruinas de Baelo Claudia, entre dos sierras, la del Retín y la de la Plata, y entre dos orillas, la del río Cádiz y la del océano Atlántico.

Su nombre es debido a su pasado mariner y a la pesca del atún, que se realizaba con las famosas almadrabas (arte de pesca de los más antiguos de la humanidad). El castillo de las almadrabas, del cual actualmente solo se mantiene en pie las murallas, fue construido en el siglo XVI por los Duques de Medina-Sidonia para defensa de las almadrabas y sirviendo su interior para la preparación de las conservas de atunes que se capturaban en sus costas.

Aún guarda vestigios de ese pueblo mariner, artesanal y tradicional, esencia que muchos visitantes han percibido de sus gentes, alegres y sencillas.

El turismo es también una actividad importante debido a sus amplias playas de aguas puras, limpias y cristalinas, la dorada arena así como sus alrededores de campiña y montaña. Está dotada de hoteles, apartamentos ajardinados y un camping en la playa. Su calidad paisajística y turística la han convertido en un enclave ansiado para los turistas.



1 EL FARO DE CÁDIZ

El Faro de Cádiz se encuentra sumergido en el archiconocido Barrio de la Viña, muy cerca de la bellísima playa de La Galeta ... [LEER +](#)



5 TABERNA LA CARBONERA

Taberna La Carboneras se encuentra en la calle Marques de Cádiz, en el podreis probar los platos típicos ... [LEER +](#)



9 LA CHANCA

En el siglo XX en la década de los 40 la familia Gómez, funda "La Chanca", hoy en día es la segunda generación de la familia, la que ha conseguido ... [LEER +](#)



2 ALEGRÍAS DE CÁDIZ

Alegriás de Cádiz es un establecimiento situado en el centro de Cádiz junto al Palacio Consistorial, justo debajo del famosísimo ... [LEER +](#)



6 CONSERVAS HERPAC

Barbate se mantiene vivo el arte que trajeron fenicios y griegos de transformar y conservar el pescado y, en especial, del atún ... [LEER +](#)



10 LA ESQUINA DE TOFE

Restaurante La Esquina del Tofe, Paseo Marítimo Edificio Acuario frente al mar. Barbate ... [LEER +](#)



3 MERCADO DE ABASTOS

Mercado Central de Abastos e encuentra en Plaza de la Libertad, en el podreis encontrar un amplio abanico de productos ... [LEER +](#)



7 EL CAMPERO

Hay experiencias que hay que vivir en la vida y una de ellas es una inmersión en la cultura y los sabores del atún salvaje de almadraba ... [LEER +](#)



11 LA TERRAZA DE TRAIÑA DE CHEMA

Restaurante La Terraza de Traina de Chema, Paseo Marítimo S/N frente al mar. Barbate ... [LEER +](#)



4 LA NUEVA DEL PUERTO

Cádiz siempre te sorprende y te agrada. Mi último descubrimiento es la La Nueva del Puerto, una cervecería-marisqueería donde ... [LEER +](#)



8 MUSEO DEL ATÚN LA CHANCA

Salazones, Conservas y Ahumados LA CHANCA, ha tenido la fantástica idea de crear El Museo del Atún, un espacio informativo, que te mostrará ... [LEER +](#)



12 MERCADO DE ABASTOS BARBATE

l Mercado de Abastos de Barbate es uno de los más bonitos y espectaculares de la provincia de Cádiz, se encuentra ubicado en la Avenida... [LEER +](#)



13



TIENDA GADIRA

Gadira, Productos de Almadraba es una empresa ubicada en Barbate, con más de 30 años de experiencia en la comercialización y exportación del atún salvaje ... [LEER +](#)

17



BESPOKE

Si quieres conocer el vino de Jerez de una forma diferente y divertida, no puedes pasar por alto visitar Bespoke, un sherry bar muy especial y original ... [LEER +](#)

21



RESTAURANTE LA BARRA DEL ROSARIO

El Restaurante "La Barra de Rosario" se encuentra ubicado en pleno centro histórico de Conil. Cuenta con varias salas donde conocer la alquimia ... [LEER +](#)

14



SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN

Las personas curiosas y amantes de la buena mesa tienen una cita con Barbate, que celebrará su Semana Gastronómica dedicada al atún, ingrediente ... [LEER +](#)

18



RESTAURANTE EL BOCOY

El Bocoy es un bar de tapeo, situado en pleno centro y lejos de los abarrotados chiringuitos de marisco, es uno de los lugares imprescindibles ... [LEER +](#)

22



OASIS PLAYA

Este agradable chiringuito es verdaderamente un oasis frente al mar, ya que se encuentra sumergido en la famosa playa de La Fontanilla y parte de su terraza ... [LEER +](#)

15



TORO TAPAS

Toro Tapas El Puerto, inaugurado en 2016, forma parte del complejo enoturístico de Bodegas Osborne en El Puerto de Santa María ... [LEER +](#)

19



EL LAÚD

El Laúl es un restaurante dirigido por los hermanos Guillermo y Eduardo Silóniz, Eduardo es el cocinero del establecimiento. Si estás buscando... [LEER +](#)

23



MAMA RESTAURANTE

Mama Restaurante, se encuentra en la calle Carril de la Fuente Nº4, Conil ... [LEER +](#)

16



APONIENTE

El restaurante Aponiente, está ubicado en lo que fue durante 150 años, el Molino de Marea más grande del Sur de Europa. Emplazado en un enclave ... [LEER +](#)

20



FRANCISCO FONTANILLA

El Restaurante Francisco La Fontanilla es el mar hecho gastronomía. Con más de 50 años, este negocio familiar de ni más ni menos, ... [LEER +](#)

24



DELICATESSEN CÁDIZ

Delicatessen de Cádiz es una tienda de souvenirs situada en pleno centro de Conil, muy cerca de su paseo marítimo. ... [LEER +](#)



25



MERCADO DE ABASTOS CONIL

El mercado de abastos de Conil se ubica en un edificio moderno, está rodeado de bares, y justo enfrente de su puerta de entrada encontrarás la tienda ... [LEER +](#)

29



RESTAURANTE LA TORRE

El restaurante La Torre se ubica en un entorno privilegiado, en el paseo marítimo de El Palmar, a pie de playa, y justo al lado de la Torre Nueva ... [LEER +](#)

31



RESTAURANTE RAMÓN PIPI

En la celebrada Zahara de los Atunes se come muy bien. Uno sus lugares emblemáticos es Ramón PiPi, un restaurante denominado de producto, ... [LEER +](#)

26



LA CHANCA CENTRO DE INTERPRETACIÓN

El Centro de Interpretación y Documentación del Mar, el Atún y las Almadrabas de la Chanca de Conil, es un espacio cultural de gran valor. Está ubicado en ... [LEER +](#)

30



RESTAURANTE ALFEREZ

Emplazado en el corazón del paseo marítimo de El Palmar (la playa de Vejer de la Frontera). Desde 1988 el restaurante Alferéz se ha dedicado al arte culinario ... [LEER +](#)

32



RUTA DEL ATÚN ZAHARA DE LOS ATUNES

Del 16 al 20 de mayo Zahara de los Atunes se convierte en un hervidero de actividades de todo tipo con su Ruta del Atún. Para no perdérsela. ... [LEER +](#)

27



RUTA DEL ATÚN DE ALMADRABA

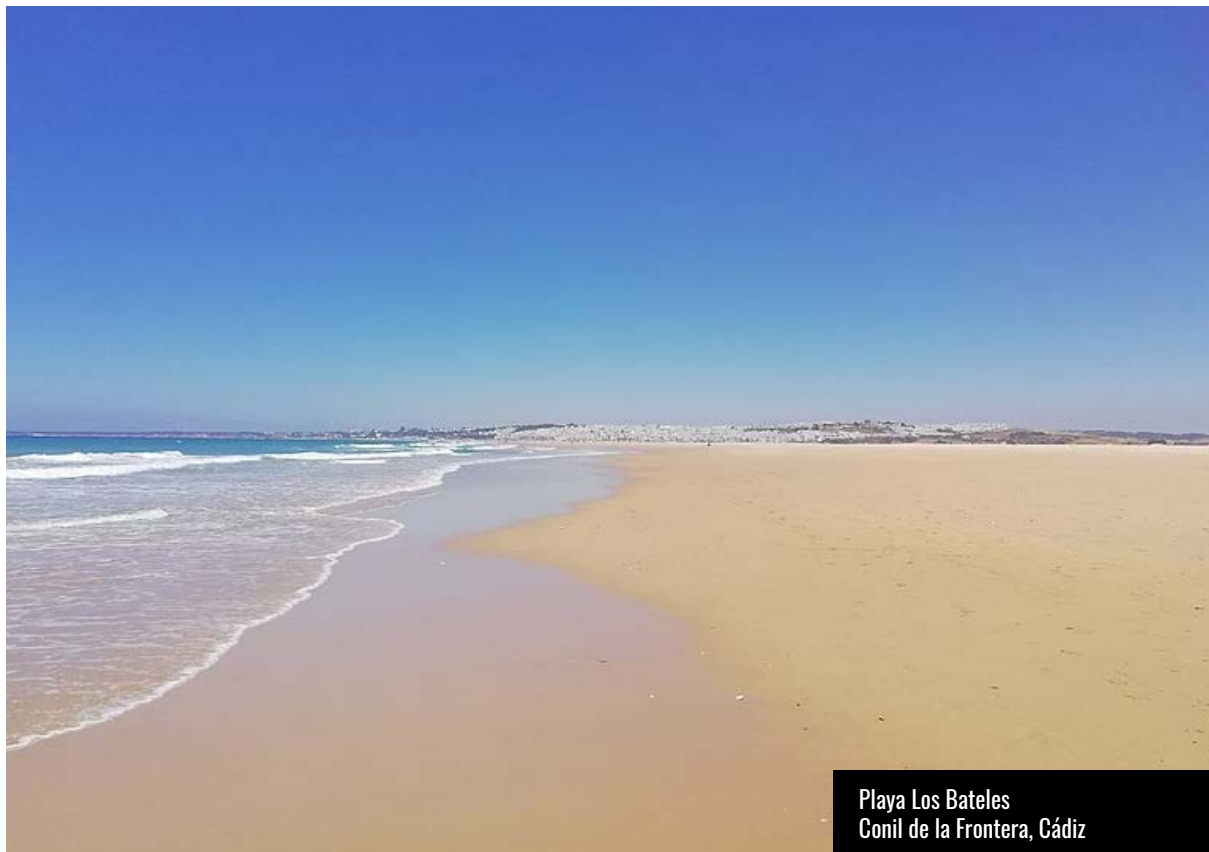
La Ruta del Atún de Almadraba de Conil tiene como objetivo dar a conocer la rica Gastronomía local y sus establecimientos, a través de un producto ... [LEER +](#)

28



SEPTIMO ARTE GASTRO BAR

Restaurante Séptimo Arte Gastro Bar, se encuentra en la calle San Sebastian S/N, Conil, ... [LEER +](#)



Playa Los Bateles
Conil de la Frontera, Cádiz





RUTA DEL SHERRY Y BRANDY





RUTA DEL SHERRY Y BRANDY

CÁDIZ



- 1 El Faro de Cádiz
- 2 Alegrías de Cádiz
- 3 Taberna Casa Manteca



Taberna Casa Manteca
Cádiz

Estatua al camarero 2003 (San Fernando)
Autor: Antonio Mota

El Marco de Jerez es el origen de una tradición enológica única y milenaria, el destino perfecto para vivir experiencias que se disfrutan con los cinco sentidos.

Cuna de los vinos y brandies más célebres e internacionales, esta región vitivinícola histórica es mucho más que un referente para los amantes del vino. Su inmenso patrimonio cultural, legado de los numerosos pueblos que durante siglos han dejado su impronta, junto al clima y belleza excepcional de su paisaje, hacen de imprescindible la visita a este territorio.

Desde la clara tierra albariza de sus viñas hasta el misterio de sus bodegas; desde la estrechez de sus blancas calles a la magnitud del océano, te invitamos a recorrer el singular territorio de crianza de los vinos y brandies de Jerez.

La Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez plantea numerosas propuestas y experiencias para su disfrute.

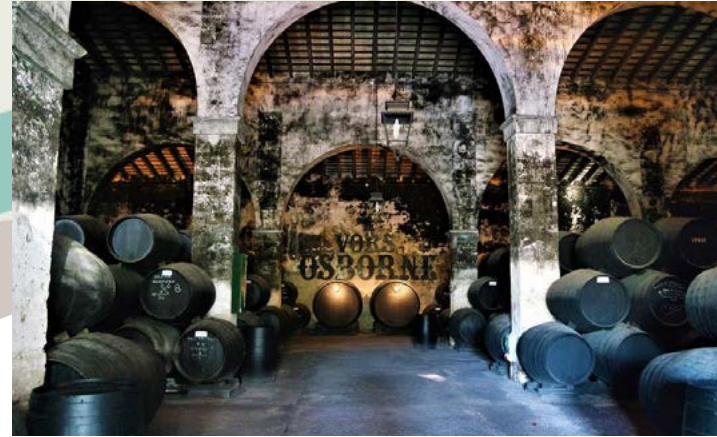
En el extremo sur de la Península Ibérica, entre el océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se encuentra el Marco de Jerez. Más de 7.000 hectáreas de viñedo que desde hace siglos son la cuna de los vinos y brandies de Jerez, joyas de la enología universal.

RUTA DEL SHERRY Y BRANDY

EL PUERTO DE SANTA MARÍA



- 4 Peña Vinicola la Solera
- 5 Restaurante Toro Tapas
- 6 Restaurante Aponiente
- 7 Bespoke
- 8 Las Siete Esquinas
- 9 Bodega Gutiérrez Celosia
- 10 Bodega Osborne
- 11 El Bocoy
- 12 El Bodegón
- 13 El Arte de Picar
- 14 Feria de la Primavera y Fiestas del Vino



Bodegas Osborne
El Puerto de Santa María

Un entorno privilegiado situado en el triángulo geográfico conformado por las localidades de Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera; único lugar de producción de los vinos y brandies amparados por las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, y la Denominación Específica Brandy de Jerez.

Suaves lomas de tierra albariza, extensas playas de arena blanca, la reserva del Parque Doñana, y un clima envidiable con más de 300 días de sol al año definen la riqueza natural de una región vitivinícola con sabor a Sur.

Adentrarse en el recorrido de regiones vitivinícolas es siempre una experiencia grata en todos los sentidos. Descubrir el Marco de Jerez va más allá del conocimiento de su enología: significa impregnarse de más de 3.000 años de historia en cada uno de sus rincones.

Griegos, romanos, árabes... Desde los fenicios a la actualidad han sido numerosos los pueblos que se han asentado en la región dejando en ella una impronta de amor al vino y un patrimonio artístico y cultural de enorme diversidad y valor.

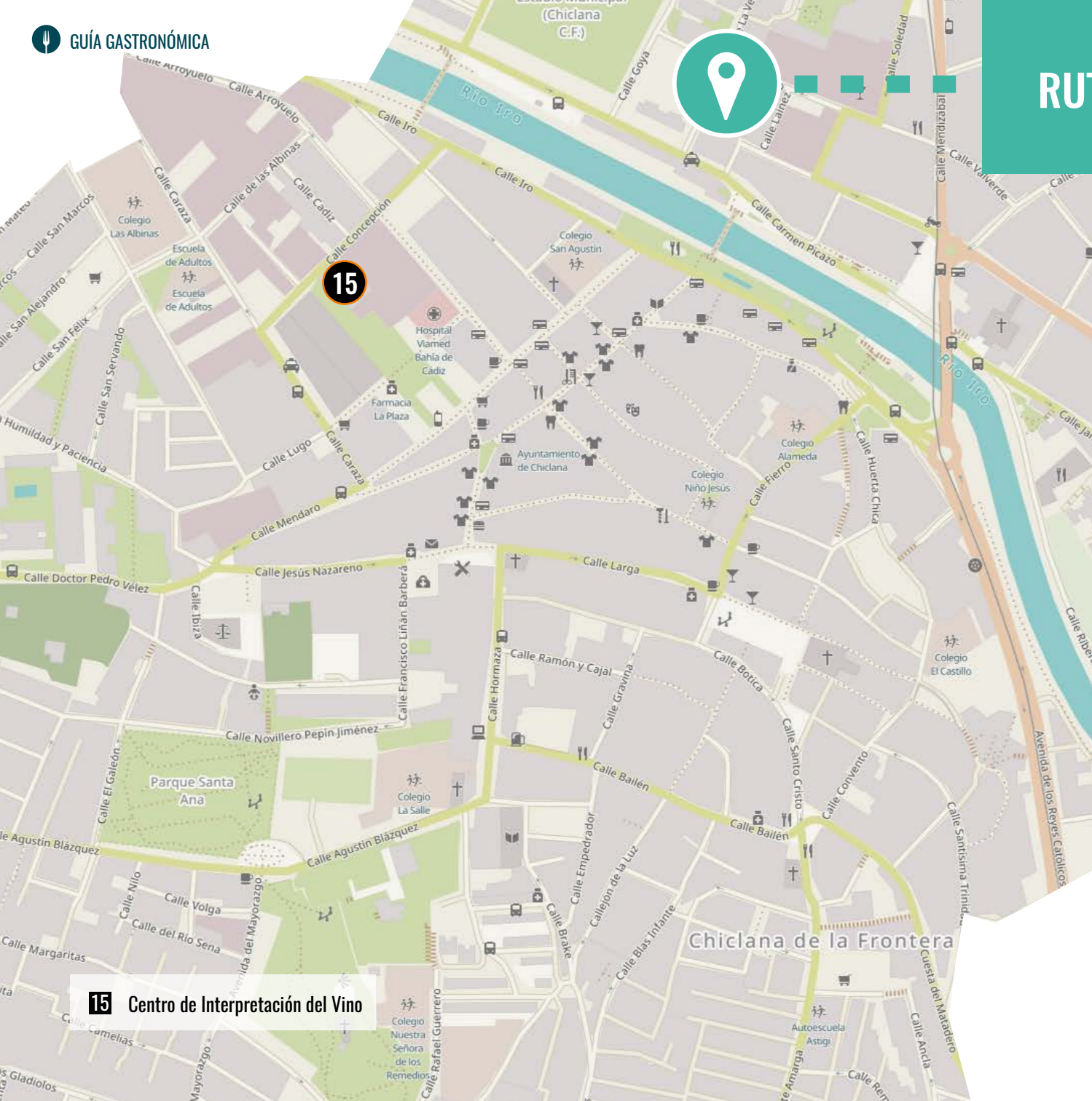
De esta tierra excepcional, cuyo clima y belleza sedujo a tantas culturas en el pasado, te atraparán su exquisita gastronomía, sus fiestas, gentes, parajes naturales y sus genuinas tradiciones.

RUTA DEL SHERRY Y BRANDY

CHICLANA

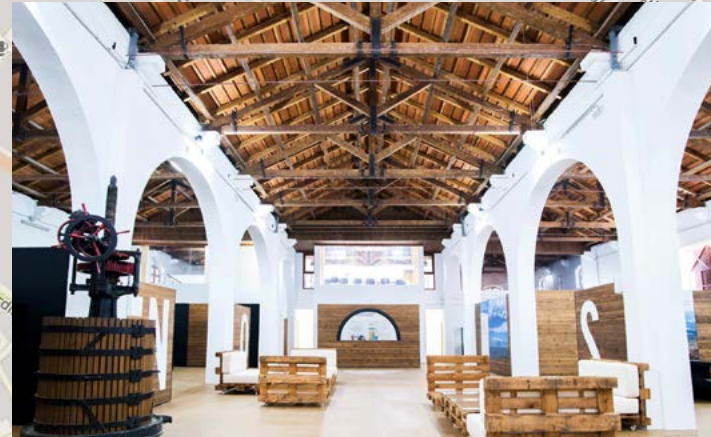


RUTA DEL SHERRY Y BRANDY



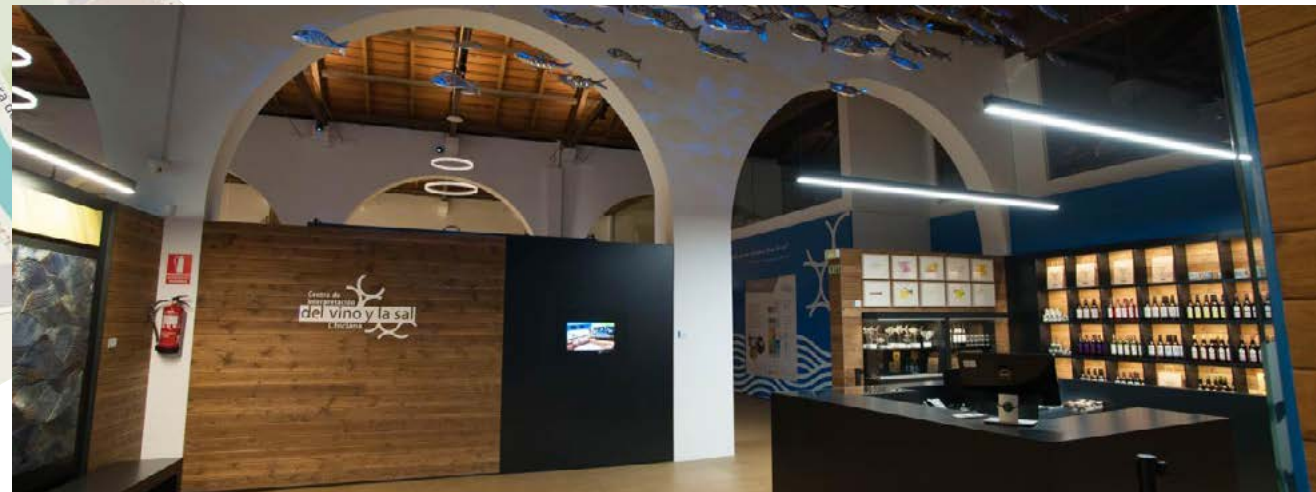
Chiclana de la Frontera

15 Centro de Interpretación del Vino



Visita una de las regiones vitivinícolas más antiguas y singulares del mundo y rescata en tu camino la memoria del vino.

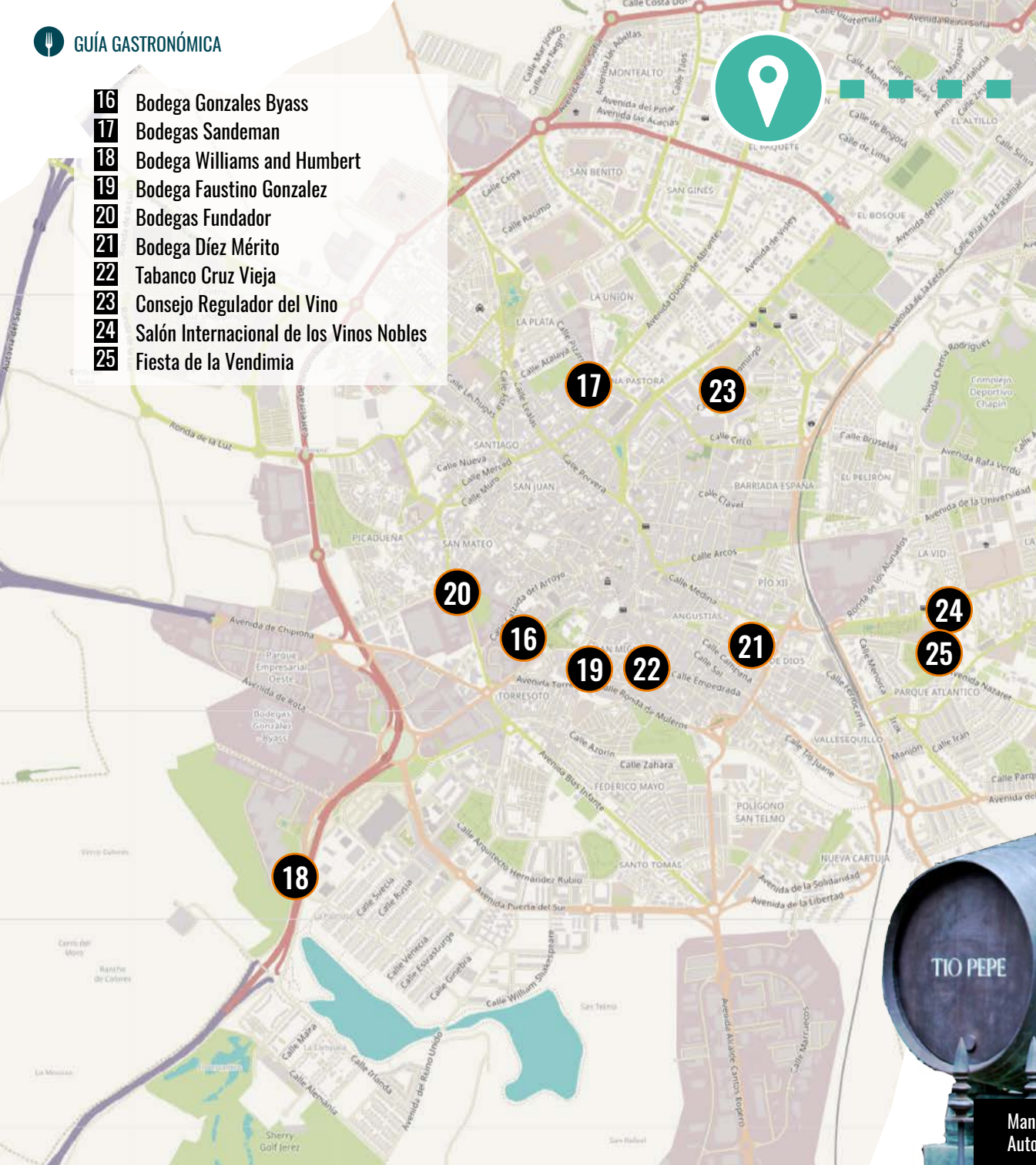
Los vinos de Jerez y la Manzanilla se encuentran entre las grandes joyas de la enología universal. Tienen su origen en el Marco de Jerez, una comarca de la baja Andalucía de más de 7.000 hectáreas de viñedo que atesora casi 3.000 años de tradición enológica, a lo largo de los cuales ha desarrollado métodos de elaboración propios y singulares.



Museo de Vino y Sal Chiclana

CHICLANA ITINERARIO 03

- 16 Bodega Gonzales Byass
- 17 Bodegas Sandeman
- 18 Bodega Williams and Humbert
- 19 Bodega Faustino Gonzalez
- 20 Bodegas Fundador
- 21 Bodega Díez Mérito
- 22 Tabanco Cruz Vieja
- 23 Consejo Regulador del Vino
- 24 Salón Internacional de los Vinos Nobles
- 25 Fiesta de la Vendimia



RUTA DEL SHERRY Y BRANDY

JEREZ



RUTA DEL SHERRY Y BRANDY



Bodegas Gonzalez Byass Jerez



Manuel María González Ángel, 1997 (Jerez)
Autor: Manuel Boix

Las privilegiadas condiciones climatológicas de la región propician el cultivo de tres variedades de uva: Palomino de la que se obtienen los vinos secos, la Pedro Ximénez y la Moscatel de las que se obtienen los vinos dulces.

A partir de estas uvas blancas se obtiene un sorprendente abanico de tipologías que conforman su característica paleta de color. Tal diversidad es el resultado del tipo de crianza aplicada al vino: crianza biológica bajo velo de flor o crianza oxidativa. Adicionalmente, los vinos de Jerez se envejecen a partir de un método único: el sistema de criaderas y soleras. Esta crianza dinámica permite un envejecimiento excepcionalmente prolongado, lo que les otorgará plenitud de matices.

Una de las grandezas de los vinos del Marco de Jerez es su potente versatilidad, desde los más pálidos hasta los más oscuros, desde los más secos hasta los más dulces, que permiten que haya un Jerez diferente para cada momento de consumo, para cada comida y para cada preferencia.

Secos y pálidos, como el Fino y la Manzanilla, hasta los más dulces y oscuros, como el Pedro Ximénez y el Moscatel, pasando por toda una gama de colores, aromas y sabores: Amontillado, Oloroso, Medium, Pale Cream y Cream, que completan un abanico que hace del Jerez un vino perfecto para los más diversos gustos y momentos de consumo.

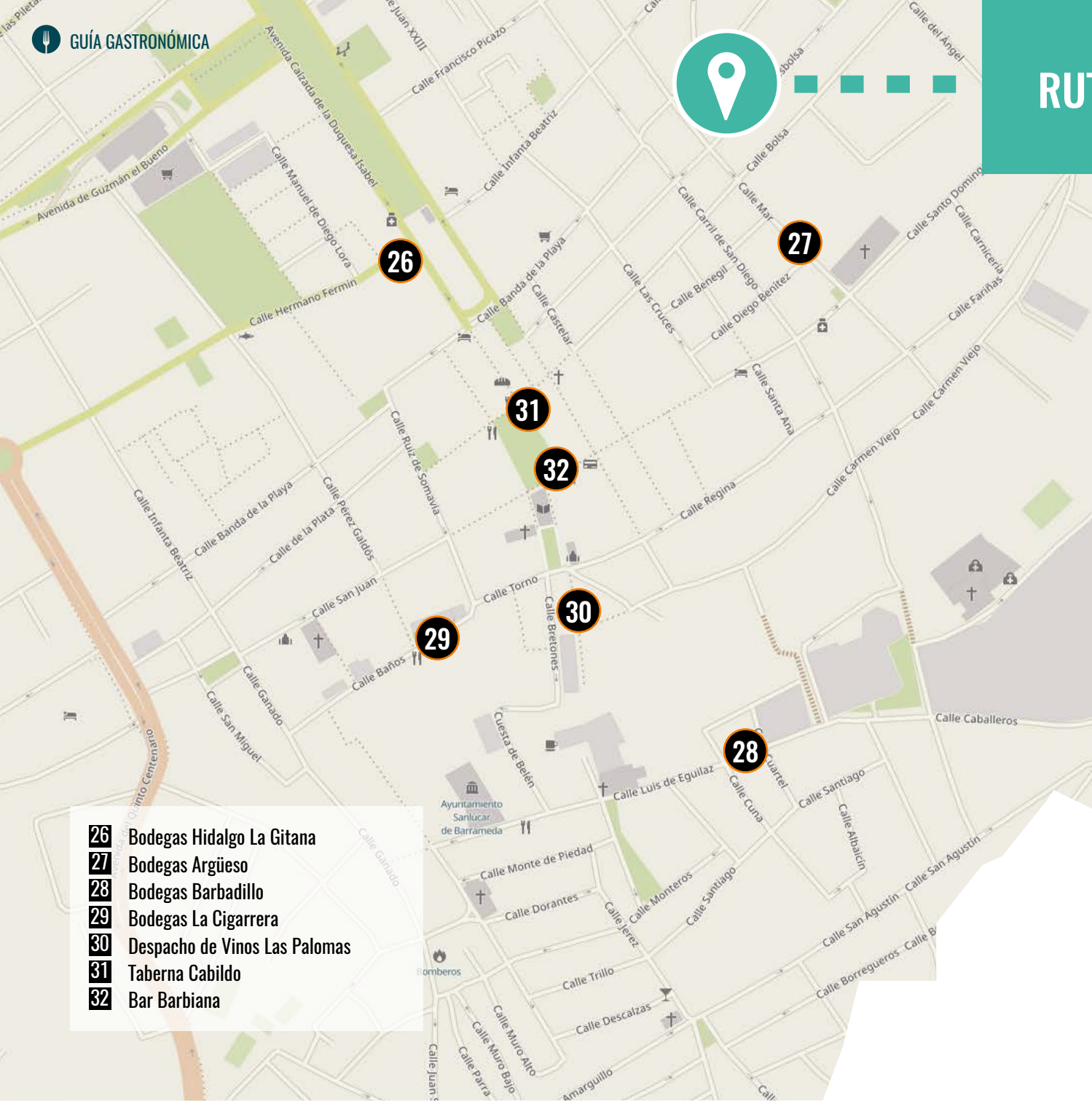
ITINERARIO 03

JEREZ



RUTA DEL SHERRY Y BRANDY

SANLÚCAR DE BARRAMEDA



- 26** Bodegas Hidalgo La Gitana
- 27** Bodegas Argüeso
- 28** Bodegas Barbadillo
- 29** Bodegas La Cigarrera
- 30** Despacho de Vinos Las Palomas
- 31** Taberna Cabildo
- 32** Bar Barbiana



Enclavada en el margen izquierdo de la desembocadura del río Guadalquivir y frente a Doñana, el origen del primer asentamiento en Sanlúcar viene auspiciado por la construcción de un templo fenicio dedicado a Astarté. La ciudad de aire señorial posee una estructura urbana que se caracteriza por estar dividida en dos grandes núcleos: el Barrio Alto y el Barrio Bajo.

El Barrio Alto es el núcleo histórico y monumental, de angostas calles, blancas fachadas y aristocráticos palacios como el Palacio de Orleans y Borbón o el renacentista Palacio Ducal de Medina Sidonia.



Bodegas Hidalgo La Gitana
San Lucar de Barrameda

En sus playas tienen lugar las famosas Carreras de Caballos en la playa auspiciadas en sus orígenes por la aristocracia y la burguesía sanluqueña del s. XIX deseosa de incentivar la vida social de la villa durante la temporada estival.



1 EL FARO DE CÁDIZ

El Faro de Cádiz se encuentra sumergido en el archiconocido Barrio de la Viña, muy cerca de la bellísima playa de La Galeta ... [LEER +](#)



5 TORO TAPAS

Toro Tapas El Puerto, inaugurado en 2016, forma parte del complejo enoturístico de Bodegas Osborne en El Puerto de Santa María ... [LEER +](#)



9 BODEGA GUTIÉRREZ CELOSIA

Situada en una de las zonas más privilegiadas de El Puerto de Santa María, se encuentra la bodega Gutiérrez-Colosía, fue fundada en 1838 a los pies... [LEER +](#)



2 ALEGRÍAS DE CÁDIZ

Alegrías de Cádiz es un establecimiento situado en el centro de Cádiz junto al Palacio Consistorial, justo debajo del famosísimo ... [LEER +](#)



6 APONIENTE

El restaurante Aponiente, está ubicado en lo que fue durante 150 años, el Molino de Marea más grande del Sur de Europa. Emplazado en un enclave ... [LEER +](#)



10 BODEGA OSBORNE

Esta importante Bodega y su símbolo más conocido el "Toro de Osborne" es embajadora de España en el mundo entero. Se trata de una gran empresa familiar... [LEER +](#)



3 TABERNA CASA MANTECA

Situada en el Cádiz profundo, en el barrio de La Viña, Casa Manteca es la meca de los gaditanos y los turistas con gusto. ... [LEER +](#)



7 BESPOKE

Si quieres conocer el vino de Jerez de una forma diferente y divertida, no puedes pasar por alto visitar Bespoke, un sherry bar muy especial y original ... [LEER +](#)



11 EL BOCOY

El Bocoyn es un bar de tapeo, situado en pleno centro y lejos de los abarrotados chiringuitos de marisco, es uno de los lugares imprescindibles de la gastronomía ... [LEER +](#)



4 PEÑA VINÍCOLA LA SOLERA

"La Solera" es uno de estos sitios que no puedes dejar de visitar a tu paso por El Puerto de Santa María. Atención que posiblemente ... [LEER +](#)



8 LA SIETE ESQUINAS

En pleno centro histórico de El Puerto, se sitúa "Las siete Esquinas", en lo que fue la tonelería de la bodega Grant, un edificio datado del año ... [LEER +](#)



12 EL BODEGÓN

El Bodegón es una bodega y bar de tapas familiar, ubicada en el centro histórico del El Puerto de Santa María, muy cerca de la plaza de toros. La casa palacio... [LEER +](#)





13
EL ARTE DE PICAR
El Arte de Picar es un bar-museo taurino, cenáculo de aficionados y picadores. Ubicado en el centro histórico de El Puerto de Santa María, muy cerca ... [LEER +](#)



14
FERIAS DE LA PRIMAVERA Y FIESTAS DEL VINO
Llega la alegría y la fiesta, la Feria de Primavera y Fiestas del Vino Fino de El Puerto de Santa María. Es una celebración que guarda clara relación con la ... [LEER +](#)



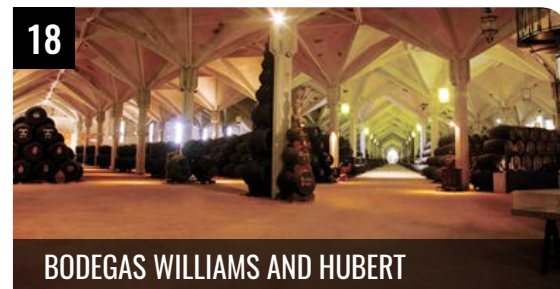
15
CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO
El centro de interpretación del Vino y la Sal se encuentra ubicado en pleno centro de Chiclana, justo en frente de la entrada principal del Mercado ... [LEER +](#)



16
BODEGAS GONZALES BYASS
La bodega Gonzalez Byass es un recurso turístico de gran valor, no solo enológico, sino también histórico y arquitectónico, con casi dos siglos ... [LEER +](#)



17
BODEGAS SANDEMAN
El Centro de Visitas de Sandeman, tiene una ubicación privilegiada, entre la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, y el Museo del Eganche ... [LEER +](#)



18
BODEGAS WILLIAMS AND HUBERT
Las Bodegas Williams and Humbert fueron fundadas en 1877 por Alexander Williams, gran conocedor y admirador de los productos jerezanos, y Arthur Humbert ... [LEER +](#)



19
BODEGA FAUSTINO GONZALES
La Bodega Faustino González es una de esas joyas poco conocidas de Jerez, casi una reliquia, se ubica en pleno corazón del barrio de San ... [LEER +](#)



20
BODEGAS FUNDADOR
Bodegas Fundador es una de las más antigua y grandes del mundo y de Jerez. Se creó 1730 en una antigua bodega del siglo XVII "El Molino", para exportar sherry ... [LEER +](#)



21
BODEGAS DÍEZ MÉRITO
La Bodega Díez Merito se encuentra ubicada en pleno centro de Jerez de la Frontera, fue fundada en 1876 por los hermanos Díez y Pérez de Muñoz, quienes ... [LEER +](#)



22
TABANCO CRUZ VIEJA
El Tabanco La Cruz Vieja, es una mezcla entre tabanco y ateneo cultural, una especie de caja de sorpresas. Se encuentra ubicado en pleno corazón del flamenco... [LEER +](#)



23
CONSEJO REGULADOR DEL VINO
El nombre Jerez aplicado a vino, así como sus traducciones "Xérès" y "Sherry", al igual que el nombre "Manzanilla", son Denominaciones de Origen.... [LEER +](#)



24
SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES
VINOBLE es el único Salón dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Se celebra con carácter bienal en Jerez de la Frontera, ... [LEER +](#)



25



FIESTA DE LA VENDIMIA

Las Fiestas de la Vendimia, antiguamente conocida como Feria de la Vendimia es un conjunto de celebraciones en Jerez de la Frontera que se realizan ... [LEER +](#)

29



BODEGAS LA CIGARRERA

La Bodega la Cigarrera es uno de esos lugares con encanto, donde se brinda un trato excelente. Los orígenes de esta bodega se remontan a 1758 ... [LEER +](#)

31



TABERNA CABILDO

La Taberna Cabildo, como su nombre bien indica, está excelentemente ubicada en pleno centro de la Plaza del Cabildo, muy renombrada como la Catedral... [LEER +](#)

26



BODEGAS HIDALGO LA GITANA

Las Bodegas HIDALGO LA GITANA se ubican en pleno centro de Sanlúcar, justo enfrente de la Calzada, a 1 min a pie de la oficina de turismo y a solo ... [LEER +](#)

30



DESPACHO DE VINOS LAS PALOMAS

El despacho de vinos Las Palomas, se encuentra ubicado en un edificio de bien de interés cultural, muy cerca del mercado de abastos, epicentro ... [LEER +](#)

32



BAR BARBIANA

El Bar Barbiana se encuentra en la parte superior de la plaza del Cabildo, centro neurálgico de la ciudad y templo del tapeo, ya que está rodeada de bares ... [LEER +](#)

27



BODEGAS ARGÜESO

La Manzanilla es un vino exclusivamente producido en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda, es generoso y seco, y está amparado por la ... [LEER +](#)

28



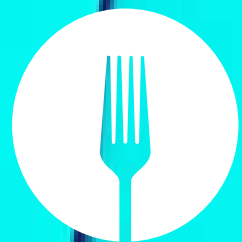
BODEGAS BARBADILLO

Barbadillo es una de las mayores bodegas del Marco de Jerez. Su origen centenario se remonta a 1821, año donde se comenzó a elaborar ... [LEER +](#)



Playa La Caleta
Cádiz, Andalucía





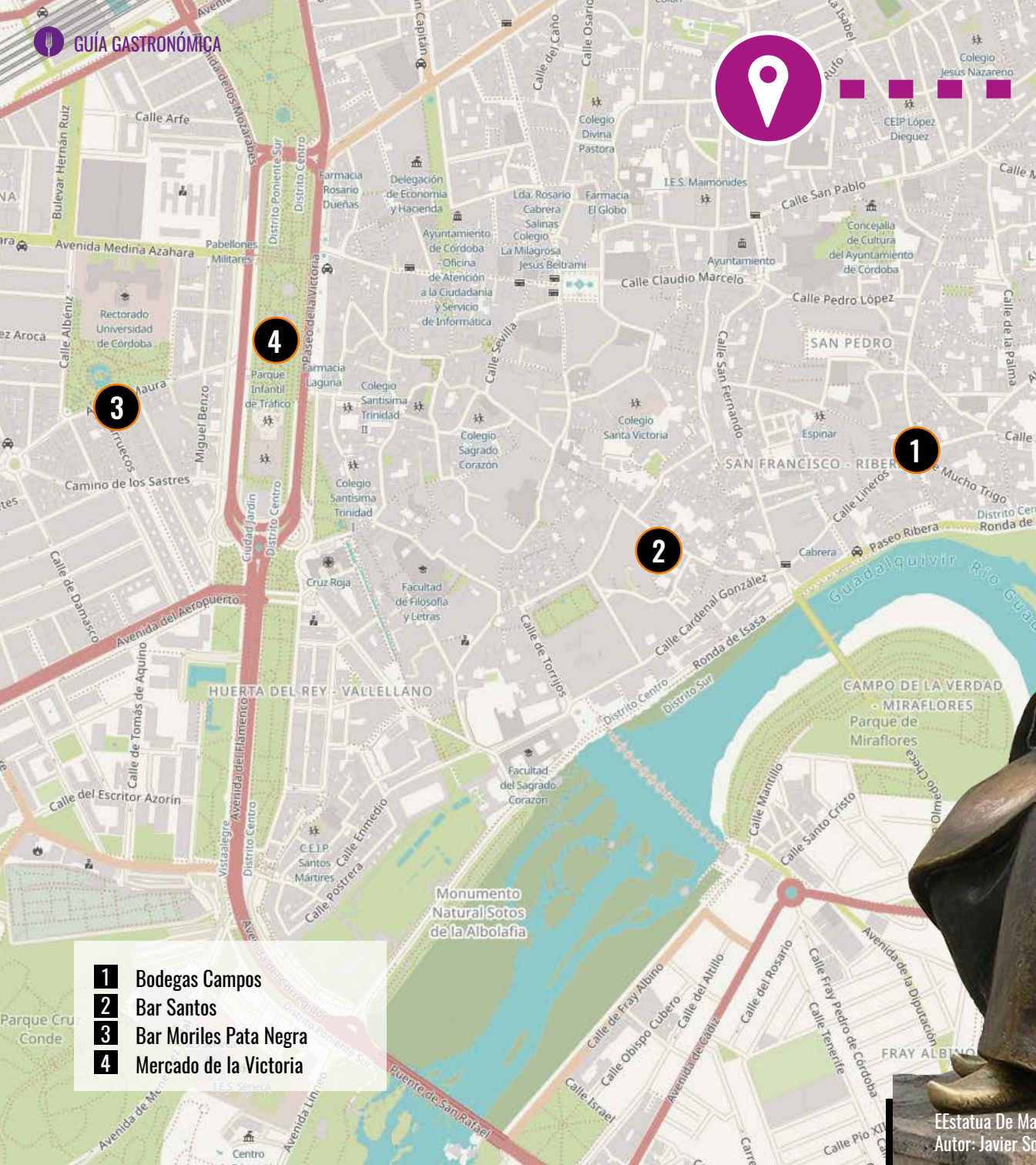
RUTA VINO MONTILLA MORILES



RUTA VINO MONTILLA MORILES

CÓRDOBA

RUTA VINO MONTILLA MORILES



- 1 Bodegas Campos
- 2 Bar Santos
- 3 Bar Moriles Pata Negra
- 4 Mercado de la Victoria



Bodegas Campos
Córdoba



Estadua De Maimonides, Plaza de Tiberiades (Córdoba)
Autor: Javier Soto

La Ruta del Vino Montilla-Moriles acuna olores, sabores, silencios... y un espléndido coctel de paisajes variopintos donde lomas onduladas de suelos blancos, albarizos, se suceden preñadas de verdes viñedos y plateados olivares. Lagares, bodegas, restaurantes y comercios de 17 bellos pueblos que dibujan estas tierras de campiña al sur de la provincia de Córdoba, el corazón de Andalucía.

A poniente de las Sierras Subbéticas, de la uva Pedro Ximénez nacen estos vinos generosos que se crían mediante el mágico, misterioso y paciente sistema de criaderas y soleras, en barricas de roble que les conceden la excelente calidad que les caracteriza.

En los lagares, a pie de viña, se obtiene el mosto, fragante, oliendo a fruta, a levadura, a miga de pan. Las calles de sus pueblos abren el otoño oliendo a vino nuevo, vino a pie de tinaja. Pero es en la bodega, en el silencio, en la luz tenue, en el tacto áspero de las botas,... donde el vino se hace mayor.

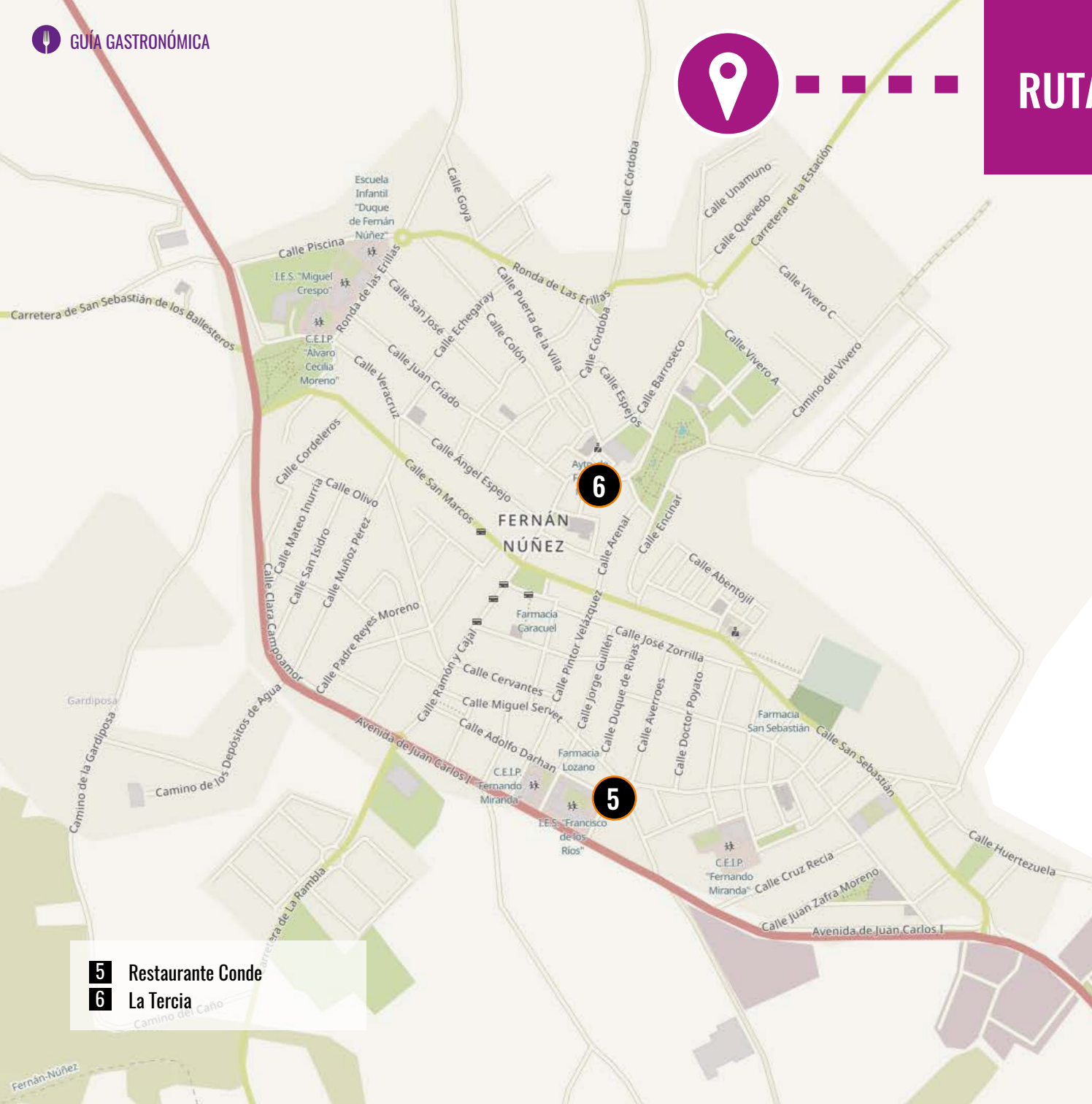
Cerremos los ojos e intentemos imaginar estas tierras que huelen a pan, aceite y... vino. La Ruta del Vino Montilla-Moriles es un territorio lleno de experiencias culturales y de ocio,... de vivencias en torno a un patrimonio cultural, histórico, artístico y gastronómico sin parangón.

CÓRDOBA ITINERARIO 04



RUTA VINO MONTILLA MORILES

FERNÁN
NÚÑEZ



- 5 Restaurante Conde
- 6 La Tercia



Restaurante Conde
Fernán Núñez

Se sitúa Fernán Núñez, en la comarca de la Campiña Sur cordobesa, caracterizada por las lomas onduladas, sembradas de cereal que se asemejan a un mar, con algunos manchones de olivar. El uso agrícola intensivo al que se han visto sometidas estas tierras desde la antigüedad han determinado el paisaje actual, campos abiertos, interminables y carentes de vegetación arbórea.

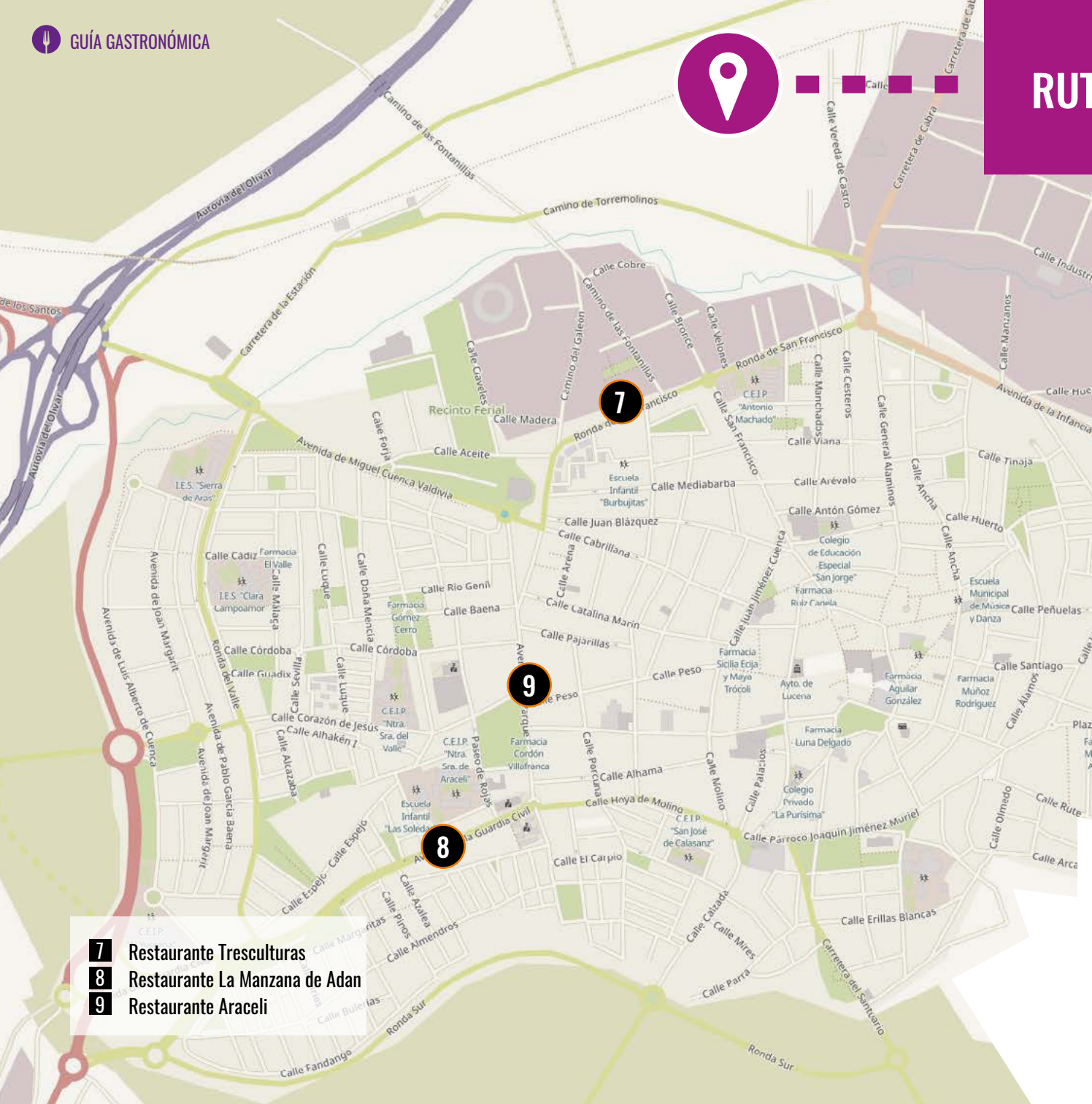
Aunque poblado su término desde tiempos prehistóricos, y rico en material romano y árabe, el origen del núcleo urbano actual se remonta al siglo XIII, cuando los habitantes de la cercana alquería de Aben Calez, se acogen a la seguridad de la fortaleza de Fernán Núñez (actual palacio Ducal), al ser por este tiempo estos territorios frontera entre el reino cristiano de Castilla y el reino musulmán de Granada.

Forma parte de la Ruta del Califato y de la Ruta del vino Montilla-Moriles. Entre sus monumentos principales está la Iglesia de Santa Marina de Aguas Santas, de estilo barroco y el palacio ducal de estilo neoclásico



RUTA VINO MONTILLA MORILES

LUCENA



- 7** Restaurante Tresculturas
- 8** Restaurante La Manzana de Adan
- 9** Restaurante Araceli



RESTAURANTE TRES CULTURAS
Lucena

Municipio situado en el sudeste de la provincia sobre un terreno de campiña rica en cereales y olivares, en las Sierras Subbéticas.

Dentro de su extenso término se encuentran zonas de gran interés como la Reserva Natural de la Laguna Amarga, llamada así por la abundancia de sulfato magnésico en sus aguas, la Reserva Natural de la Laguna de los Jarales y el Paraje Natural del Embalse de Malpasillo, curiosa muestra de cómo una acción humana es asimilada por la naturaleza. Todas estas zonas constituyen una parte importante del conjunto de zonas húmedas del sur de Córdoba, donde habitan numerosas especies de aves.

La ciudad, una de las más importantes de la provincia, ofrece muchísimos alicientes turísticos, desde su historia, representada en edificios como el Castillo y antiguo Palacio de los Medinaceli, la Iglesia de San Mateo, la Casa de los Condes de Santa Ana o la Casa de los Rico de Rueda; su tradición artesana, sobre todo en orfebrería y alfarería; su gastronomía, de la que dan muestra sus vinos; y, por último, sus fiestas.

En la aldea de Jauja, perteneciente a Luque, nació en 1800 el más famoso de los bandoleros andaluces del siglo XIX, José María Hinojosa “El Tempranillo”.

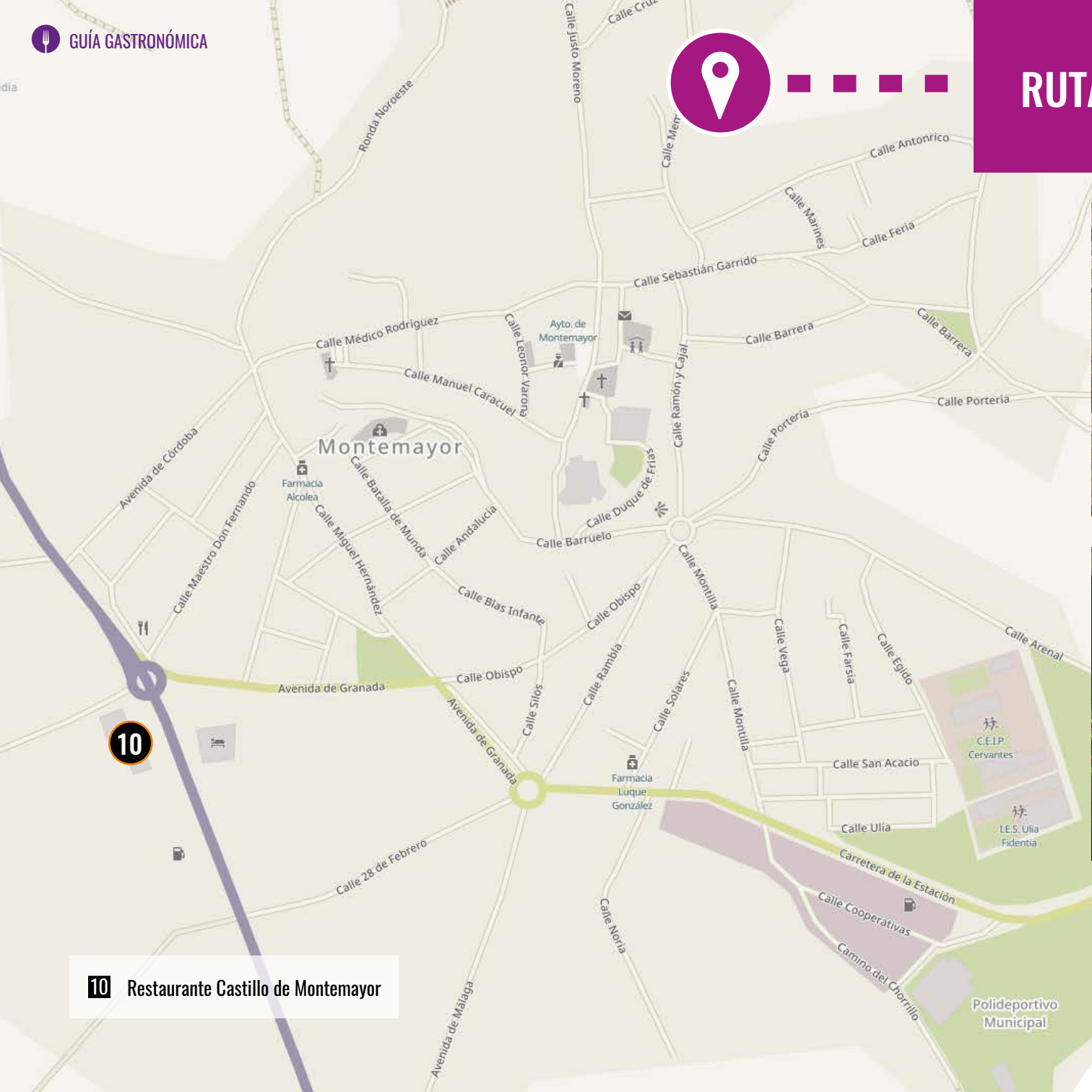


RUTA VINO MONTILLA MORILES

MONTEMAYOR



RUTA VINO MONTILLA MORILES



10 Restaurante Castillo de Montemayor



Restaurante Castillo de Montemayor Montemayor

Los orígenes históricos del nombre Montemayor están perfectamente datados a partir del siglo XIII pero hay constancia de asentamientos humanos organizados muchos siglos antes en este sitio. De hecho, algunos autores defienden que la primera población organizada surge hacia el dos mil antes de Cristo con lo que se convertiría en una de las ciudades más antiguas de la Bética, y sin duda, de las primeras de la provincia cordobesa.

La ciudad fue creciendo alrededor del Castillo de Montemayor, construido por Martín Alfonso de Córdoba utilizando los materiales del antiguo Castillo de Dos Hermanas, de origen árabe, y que se encuentra en las proximidades del pueblo.

En la actualidad forma un núcleo compacto de calles empinadas que se extienden sobre la loma, de casas solariegas, de tabernas para disfrutar de sus vinos y de gente hospitalaria. Destaca también la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción, de estilo gótico-mudéjar.

MONTEMAYOR ITINERARIO 04



- 11** Restaurante La Camachas
- 12** Restaurante Los Arcos
- 13** Bodegas Cruz Conde
- 14** Bodegas Alvear
- 15** Taberna Los Lagares
- 16** Bodegas Robles

RUTA VINO MONTILLA MORILES

MONTILLA



Bodegas Cruz Conde Montilla

Situado en plena campiña cordobesa, su término municipal se compone de un terreno alomado, cerros suaves y montículos, entre los que destaca la llamada Sierra de Montilla, de escasa altitud. La mayor parte de sus tierras están cultivadas de viñedos, que producen los famosos caldos de la denominación de origen Montilla-Moriles; pero también se cultivan el olivo, los cereales y otros cultivos propios de secano.

La ciudad, con la solera que dan los siglos, y cuna del Gran Capitán, se asienta en una pequeña loma con una fisonomía urbana producto de su pasado, con numerosas muestras de palacios, iglesias y construcciones de interés como la Parroquia de Santiago, la Iglesia de Santa Clara, Palacio de los Medinaceli, y el edificio construido por estos sobre el antiguo castillo.

Ciudad heredera de grandes pagos de viñedos, productora incansable de afamados caldos, Montilla es conocida por la Denominación de Origen de los vinos Montilla Moriles, comarca vitivinícola que alberga a nuestra ciudad. Tierra de verdaderos templos del vino donde puedes conocer más acerca de su producción a través de visitas a bodegas, lagares y tonelerías, recorriendo la Ruta del Vino Montilla-Moriles o la Ruta de los Lagares, unido a experiencias enogastronómicas, catas maridajes, enotecas, y un sinfín de actividades.



RUTA VINO MONTILLA MORILES

MORILES



- 17** Bodegas San Pablo
- 18** Bar Moriles Alto



Bodegas San Pablo
Moriles

Municipio situado al sur de la provincia, en plena campiña cordobesa de tierras de olivos, cereales y sobre todo de viñedos; los que producen los afamados caldos de la denominación Montilla-Moriles.

Una visita que debe hacerse en distintas estaciones del año, para poder admirar en toda su plenitud la riqueza cromática de nuestros espectaculares paisajes, los lagares y bodegas que son signo de nuestra tradición y cultura vitivinícola, y como no, el reflejo de la luz en las magníficas puestas de sol.

De las bodegas debemos decir que se caracterizan por tener personalidad propia por lo que en cada una de ellas podrá realizar su visita de forma única, como único es su vino, con denominación de Origen Montilla-Moriles. Paseando por las calles de Moriles podremos recordar su breve pero a la vez intensa historia y el vínculo que nos une al mundo del vino. Como reflejo de ello podremos observar en cada una de las entradas al municipio unas tinajas en las que se puede leer la célebre frase: «Moriles, cuna del vino».



1
BODEGAS CAMPOS
Bodegas Campos es uno de los pocos templos flamencos que aún se conservan en España. Ubicado en el Casco Histórico de Córdoba ... **LEER +**



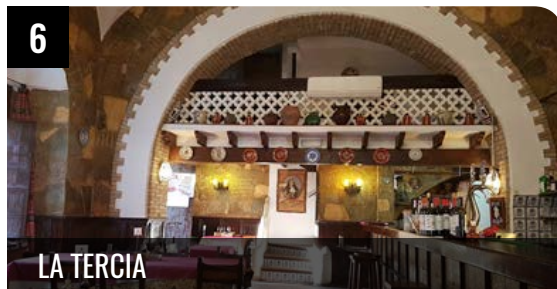
5
RESTAURANTE CONDE
Un magnífico punto de encuentro para la gastronomía, el arte y la cultura. En su cocina tradicional, presentan una amplia y variada carta de platos preparados ... **LEER +**



9
RESTAURANTE ARACELI
En nuestra carta podrás encontrar una gran variedad de platos elaborados con materias primas de primera calidad caracterizado por nuestro pescado fresco... **LEER +**



2
BAR SANTOS
Es en local enclavado en pleno Casco Histórico de Córdoba, junto a la Mezquita-Catedral y el Arco ... **LEER +**



6
LA TERCIA
Este mesón fue fundado por D. Francisco Gutiérrez de los Ríos, tercer conde de Fernán Núñez, en 1669, sobre uno anteriormente allí existente ... **LEER +**



10
RESTAURANTE CASTILLO DE MONTEMAYOR
El Restaurante Castillo de Montemayor merece una mención aparte. Famoso en la zona por su calidad y buen servicio, ofrece a sus comensales la... **LEER +**



3
BAR MORILES PATA NEGRA
La principal seña de identidad de la buena salud de un restaurante es si sus mesas se llenan. En el caso del bar Moriles está claro, a los cordobeses. ... **LEER +**



7
RESTAURANTE TRECULTURAS
Fiel a la tradición histórica de la ciudad de Lucena, TRECULTURAS es un restaurante en el que pretendemos recrear el pasado cultural de la localidad ... **LEER +**



11
RESTAURANTE LA CAMACHAS
El restaurante dispone de un típico bar-mesón andaluz para recibir a sus comensales y degustar un buen fino montillano. En su comedor central ... **LEER +**



4
MERCADO DE LA VICTORIA
El Mercado Victoria es el primer mercado gastronómico de Andalucía, un espacio de disfrute en torno a la gastronomía y la cultura ubicado en la antigua ... **LEER +**



8
RESTAURANTE LA MANZANA DE ADAN
En nuestro meson-asador con aire castellano, podrá disfrutar de nuestra especialidad en asados y de una amplia carta con la mejor gastronomía tradicional ... **LEER +**



12
RESTAURANTE LOS ARCOS
En el centro de la cordobesa localidad de Montilla, una taberna de toda la vida se ha adaptado a los nuevos tiempos. Se trata del restaurante Los Arcos... **LEER +**





13
BODEGAS CRUZ CONDE
 Con una superficie superior a 14.000 m², la bodega esta situada en pleno casco urbano del pueblo de Montilla. En dicho espacio destaca la bodega... **LEER +**



17
BODEGAS SAN PABLO
 Están situadas en plena ruta del vino de Moriles, Bodegas San Pablo puede presumir de ser de las bodegas más antiguas de Moriles.... **LEER +**



FIESTA DEL VINO Y LA TAPA
 Hasta 24 stand relacionados con el vino, la gastronomía y el aceite podrá encontrarse el visitante que este fin de semana se acerque a la XIII Fiesta del Vino y .. **LEER +**



14
BODEGAS ALVEAR
 Fundada en 1729 por Don Diego de Alvear y Escalera, Alvear es la bodega más antigua de Andalucía y la segunda de España. Ocho generaciones después ... **LEER +**



18
BAR MORILES ALTO
 Entre otros platos tradicionales de la zona destaca sus famosas "Papas Cheddar de Moriles Alto", sus paellas por encargo y su famosa también, hamburguesa ... **LEER +**



CATA DE VINO MORILES
 Feria comercial dedicada al sector agroindustrial, monográfica sobre el sector vitivinícola y ámbito provincial. Es una feria-exposición de las distintas bodegas... **LEER +**



15
TABERNA LOS LAGARES
 Comida casera y de calidad, destaca el arroz de el arroz de confit de pato y habitas, en general por la calidad de sus arroces y fideuás. En la Taberna. ... **LEER +**



CATA DE VINOS MONTILLA-MORILES
 Como cada año, la Cata del Vino Montilla-Moriles sirve como aperitivo del mayo cordobés. De la campiña, zona vinícola a unos 50 kilómetros al sur ... **LEER +**



MONTILLA MORILES
 El origen de la viña es muy remoto. Se sabe que existía en el Terciario y que durante las glaciaciones, la planta subsistió refugiada en algunos ... **LEER +**



16
BODEGAS ROBLES
 Desde que en 1927 Antonio José Robles abriera su negocio de elaboración de vinos en la comarca de Montilla-Moriles, Bodegas Robles viene trabajando ... **LEER +**



FIESTA DEL VINO NUEVO MORILES
 La plaza de la Constitución de Moriles acogerá la undécima edición de la Fiesta del Vino Nuevo, una cita que volverá a reunir al sector vitivinícola... **LEER +**



LOS SABORES DE CÓRDOBA
 Córdoba sabe a todo aquello que producen sus tierras, a lo que elaboran sus gentes, garantía de auténtica calidad.. **LEER +**





RUTA FOODIE POR EL REALEJO

RUTA FOODIE POR EL REALEJO

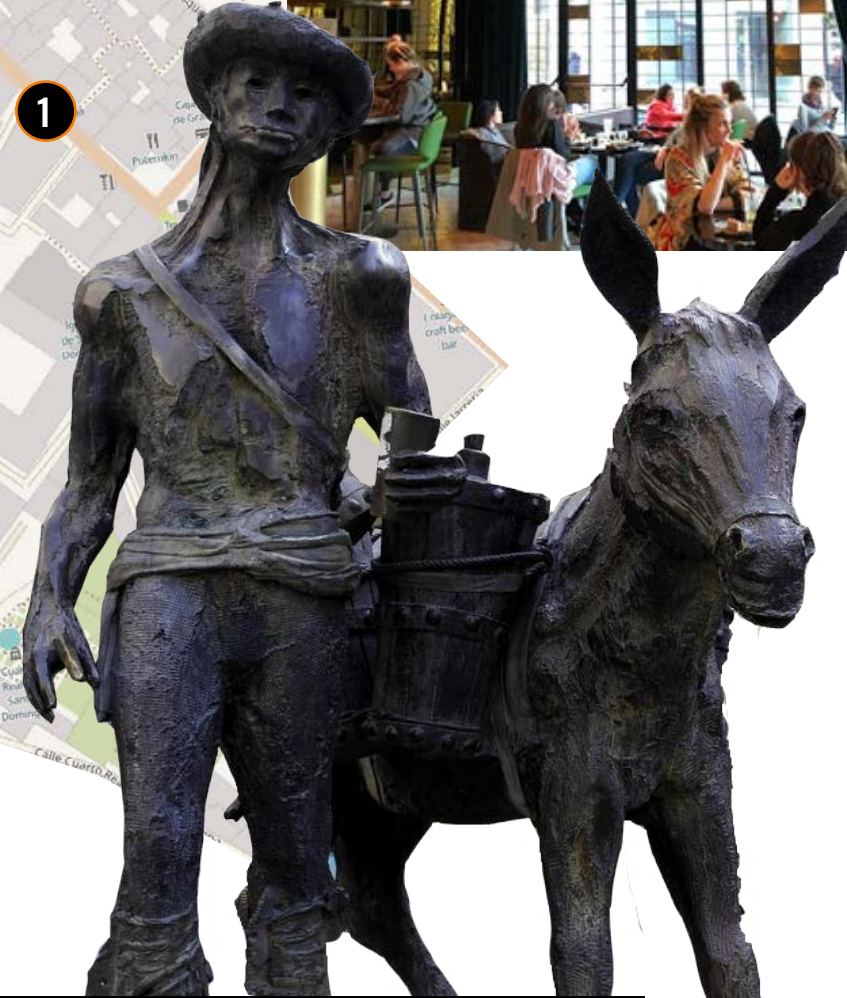
GRANADA



RUTA FOODIE POR EL REALEJO



Wild Food Granada



Monumento al Aguador (1997)
Autor: Aurelio Teno

- 1 La Tarasca
- 2 Damasqueros
- 3 Hicuri Art Vegan
- 4 Alacena de las Mojas
- 5 Filigrana Delicatessen
- 6 Wild Food
- 7 La Reina Kitchen Bar
- 8 Sibarius
- 9 La Seda
- 10 Taberna Más que Vinos
- 11 Loft Café
- 12 La Fábula

Los foodies gustan de la buena mesa, de la buena comida y de la deliciosa bebida. Disfrutan la comida, pero aprendiendo de ella: su preparación e historia. Pero no son sólo admiradores del pasado, también son curiosos por las nuevas tendencias y las innovaciones. Desde el último hallazgo de la ciencia en materia culinaria hasta la forma artesanal en que se elabora un alimento en una calle barrial, son sus motivos de pasión.

Granada sabe ofrecer a estos amantes de la cocina una propuesta gastronómica de una extraordinaria riqueza y originalidad, que la ha convertido en uno de sus principales atractivos turísticos y un referente gastronómico andaluz. Este éxito se debe a una materia prima de gran calidad y un cuidado exquisito del producto, que manipula “lo justo”.

Una cocina que ha sabido rescatar la tradición gastronómica granadina, resultado de las influencias de las culturas que la han habitado. El resultado es una cocina mediterránea con toque de fusión, donde no se excluye ningún producto ni ninguna técnica.

Acercase al Realejo, contemplar sus hermosas calles y monumentos invitan a cualquiera a un agradable paseo que te sumerge en urbanismo que respira de la cultura musulmana y judía, que tanto han aportado a la cultura granadina. Y para finalizar este paseo no hay nada mejor que pararse en los numerosos restaurantes de los que os presentamos una muestra.

GRANADA ITINERARIO 05



1 LA TARASCA

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



2 DAMASQUEROS

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



3 HICURI ART VEGAN

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



4 ALACENA DE LAS MONJAS

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



5 FILIGRANA DELICATESSEN

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



6 WILD FOOD

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



7 LA REINA KITCHEN BAR

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



8 SIBARIUS

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



9 LA SEDA

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



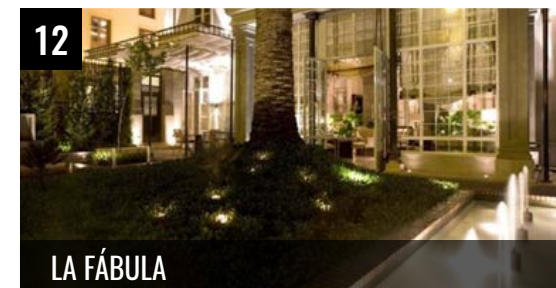
10 TABERNA MÁS QUE VINOS

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



11 LOFT CAFÉ

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)



12 LA FÁBULA

La Tarasca devuelve a la ciudad esos platos de cuchara tan típicos que durante años se han podido disfrutar en sus calles, buscando recuperar la idea ... [LEER +](#)





RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA



RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA

ARACENA



RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA

ITINERARIO 06

ARACENA



MUSEO DEL JAMÓN IBÉRICO Aracena

- 1 Restaurante Essentia
- 2 Restaurante HuertoNun
- 3 Museo del Jamón
- 4 Quesos Monte Robledo
- 5 Feria del jamón en Aracena
- 6 Mercado del Queso Artesano



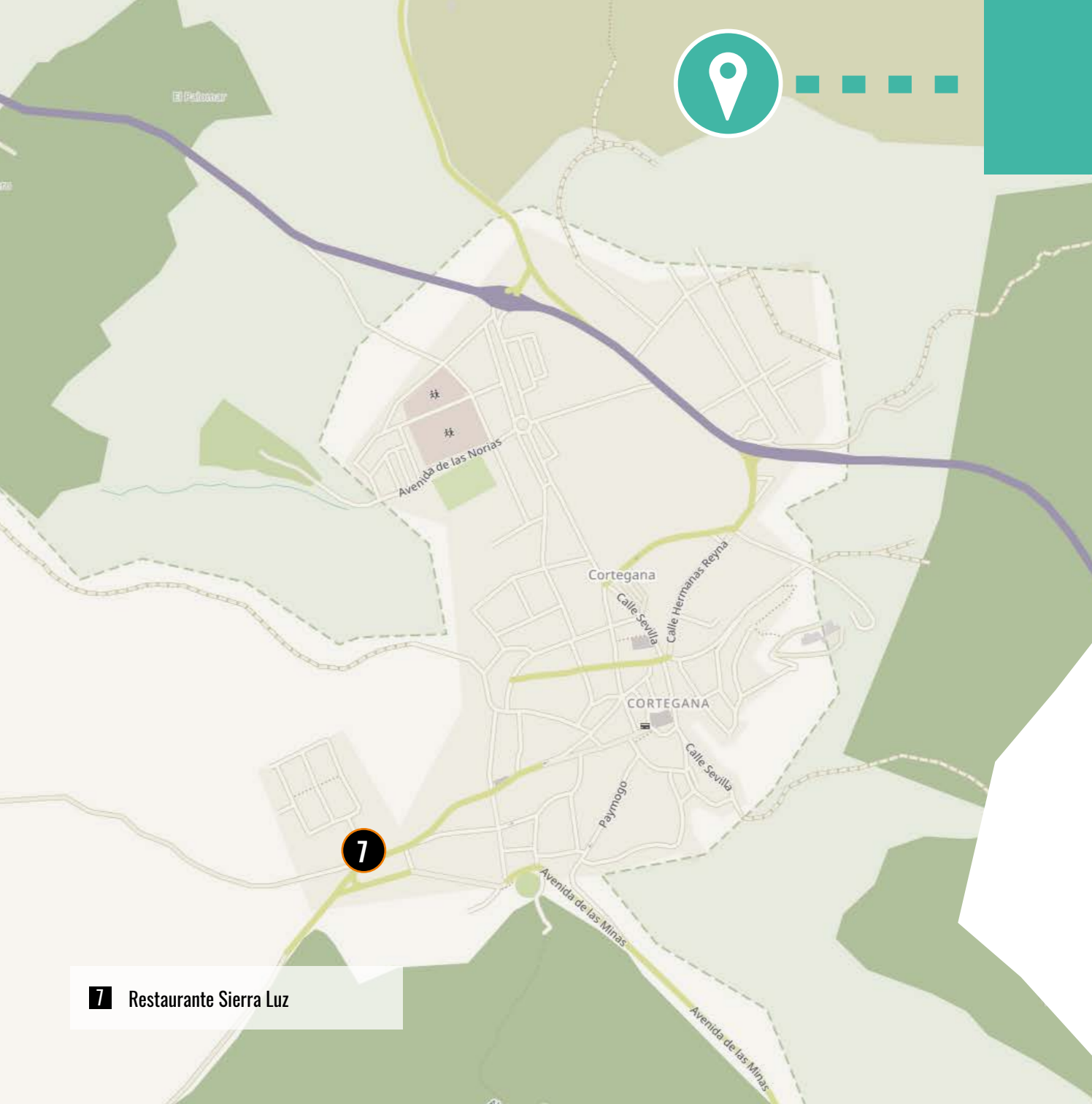
Monumento al porquero y su piara (Aracena, Huelva)
Autor: Alberto Germán Franco

El jamón ha sido embajador de esta tierra desde la Antigüedad. Los perniles en salazón de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche eran parte de las viandas más populares durante el Imperio Romano e incluso jugaron un papel importante en la aventura colombina del Descubrimiento de América.

La influencia del cerdo de raza ibérica en esta comarca ha arraigado durante siglos y se ha convertido en uno de los últimos rincones en los que se puede disfrutar de la magia de la dehesa en todo el mundo.

La Ruta del Jabugo reúne hoy la esencia de esta tradición que sigue marcando, con ritmo pausado, el paso del tiempo en este rincón natural. Y es que imposible hablar del territorio más occidental de Sierra Morena, el que acoge a la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, sin hacer referencia al cerdo de raza ibérica y a todo lo que gira en torno a su cría, sacrificio y a la posterior elaboración de jamón. Porque todo, absolutamente todo en esta tierra, está intrínsecamente relacionado con este animal casi sagrado en la vida diaria de los hombres y mujeres de sus pueblos desde hace siglos.

La bellota aporta las grasas insaturadas que se infiltran en el jamón y convierten el producto ibérico en algo tan exquisito y saludable. Ácido oleico, hierro, vitaminas e incluso calcio: ¿puede comer algo más completo?



RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA

CORTEGANA



Este municipio, situado en el centro de la sierra, pertenece al Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, uno de los espacios protegidos más importantes de la Comunidad y que ocupa todo el norte de la provincia con sus dehesas y pequeñas elevaciones cubiertas, predominantemente, de bosques de encinas, alcornoques, castaños y monte bajo, por donde cursan numerosos arroyos, conformando un paisaje de extraordinaria belleza y atractivo. A su término también pertenecen parte del Paraje Natural de Las Peñas de Aroche y del Sierra Pelada y Ribera del Aserrador.



Su casco urbano, de gran belleza en su conjunto, reúne todas las características de la arquitectura popular de la zona y en él destacan sobremanera el Castillo y su albacara, y la Iglesia del Divino Salvador (ambos declarados Bien de Interés Cultural).

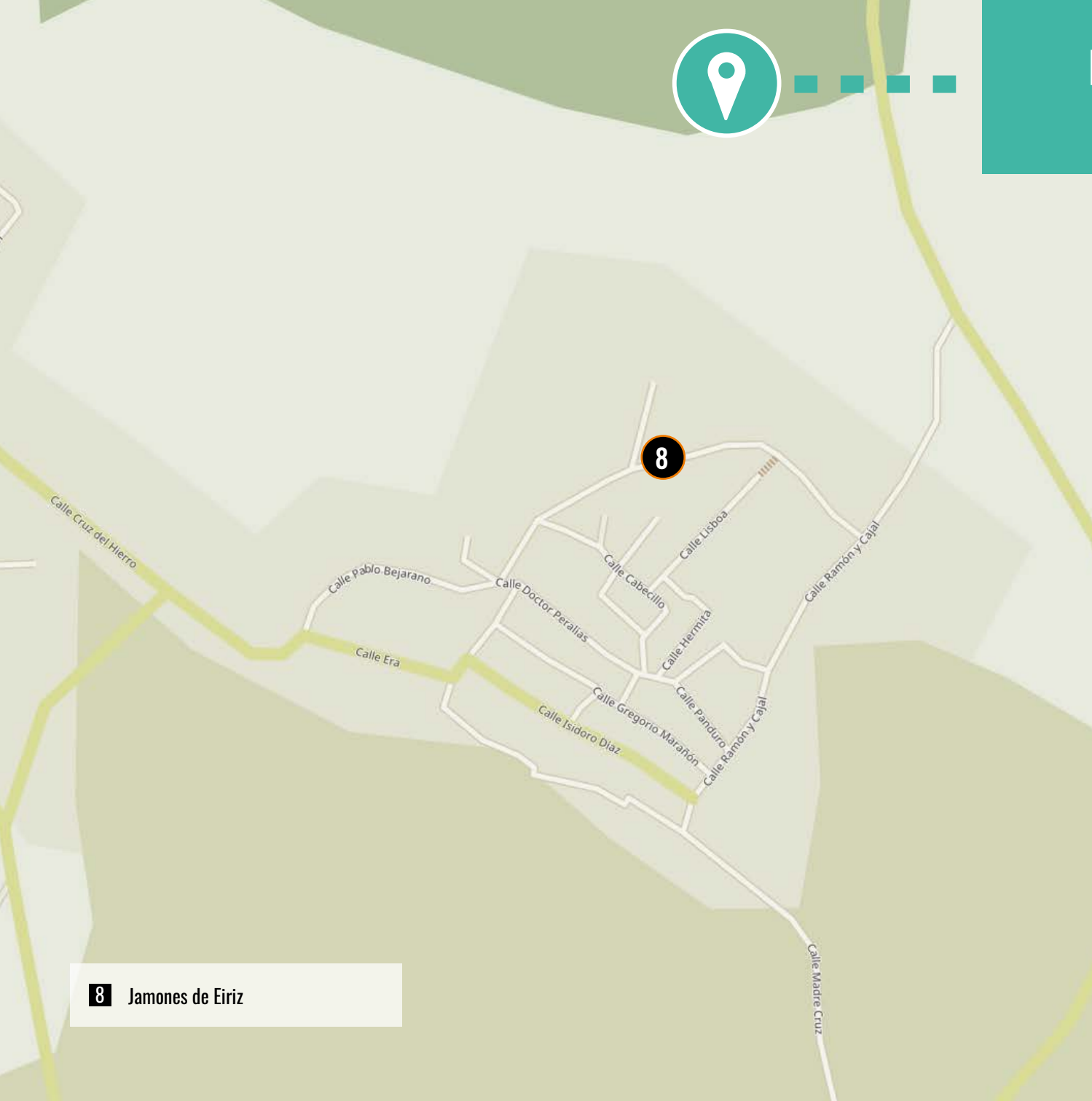
7 Restaurante Sierra Luz

Restaurante Sierra Luz
Cortegana



RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA

CORTECONCEPCIÓN



8 Jamones de Eiriz



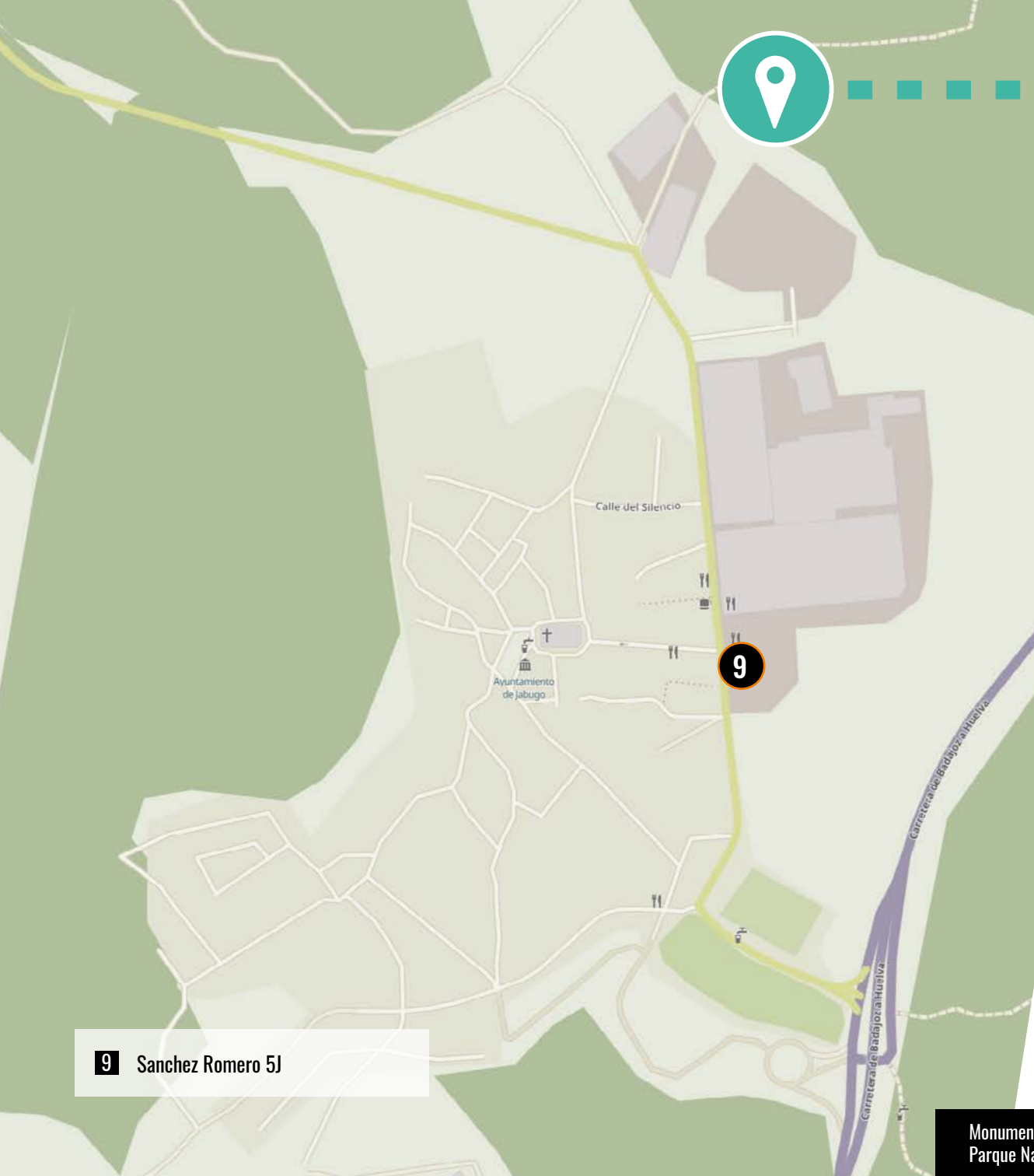
Jamones EIRIZ
Corteconcepción

Municipio situado en las cercanías de Aracena, en plena sierra, y perteneciente al Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, uno de los espacios protegidos más importantes de la Comunidad y que ocupa todo el norte de la provincia con sus dehesas y pequeñas elevaciones cubiertas, predominantemente, de bosques de encinas, alcornoques, castaños y monte bajo, por donde cursan numerosos arroyos, conformando un paisaje de extraordinaria belleza y atractivo.

En el núcleo urbano, declarado Bien de Interés Cultural, destaca la Iglesia de Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción, la Ermita de San Juan y las ruinas del lugar conocido como Los Molinos.

RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA

JABUGO



9

9 Sanchez Romero 5J



Sanchez Romero, Cinco Jotas Jabugo



Monumento a los trabajadores jamon (Jabugo)
Parque Natural Sierra de Aracena

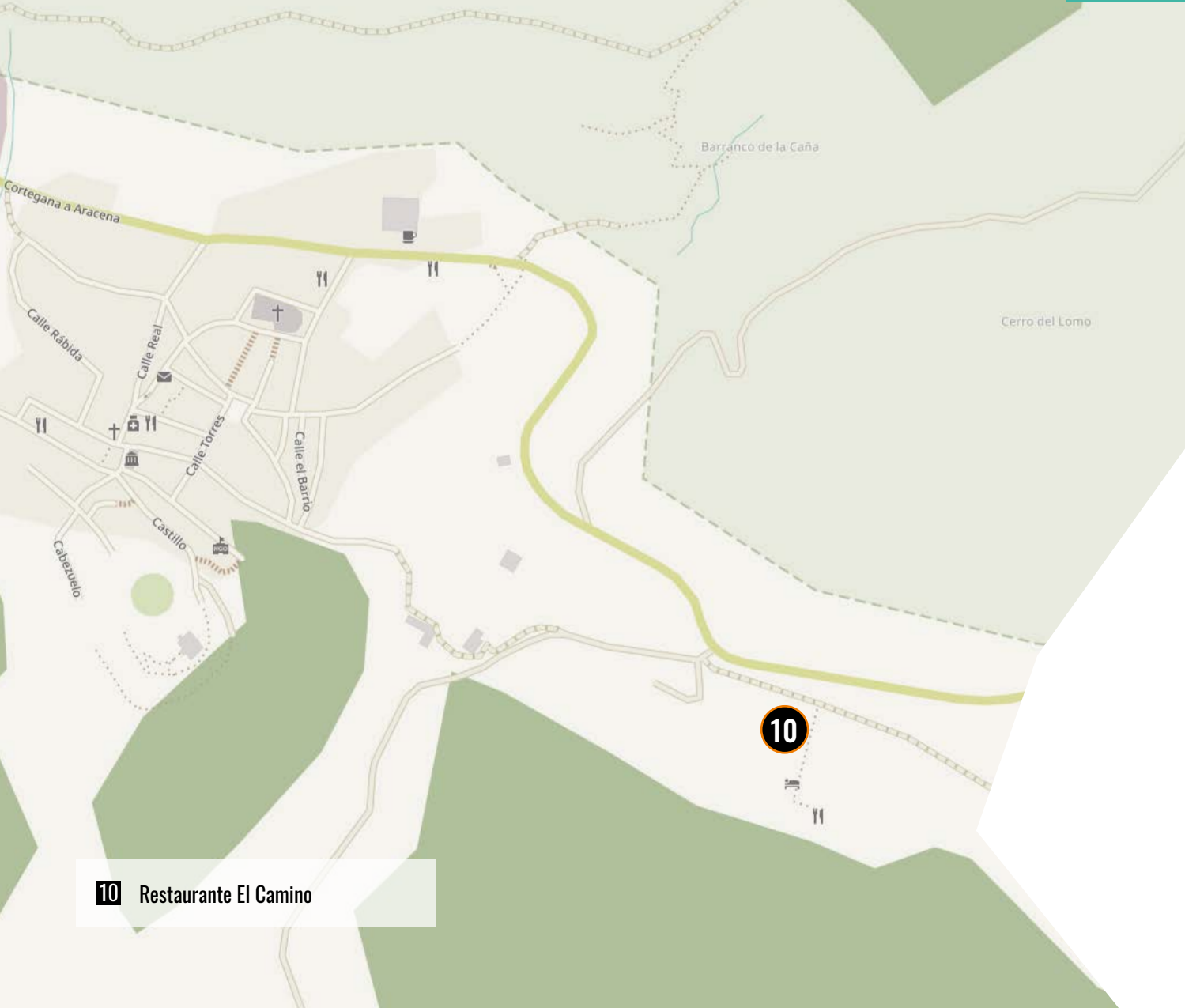
Pueblo situado en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y los Picos de Aroche, uno de los espacios protegidos más importantes de la Comunidad y que ocupa todo el norte de la provincia con sus dehesas y pequeñas elevaciones cubiertas, predominantemente, de bosques de encinas, alcornoques, castaños y monte bajo, por donde cursan numerosos arroyos, conformando un paisaje de extraordinaria belleza y atractivo, ideal para la ganadería, especialmente para el cerdo ibérico, que encuentra aquí unas condiciones ideales, ideal para la ganadería, especialmente para el cerdo ibérico, que encuentra aquí unas condiciones ideales.

Hablar de Jabugo, es hablar de la capital del jamón y de las chacinas de cerdo ibérico pues ha sido desde antiguo el principal productor de tan exquisitos manjares. Pero también ofrece otros elementos de interés como la Iglesia de San Miguel (Bien de Interés Cultural), la Cueva de la Mora o el Becerro.



RUTA JAMÓN IBÉRICO POR LA SIERRA DE ARACENA

ALMONASTER



10 Restaurante El Camino



Restaurante El Camino
Almonaster

Pueblo situado en el centro del Parque Natural de la Sierra de Aracena y los Picos de Aroche, uno de los espacios protegidos más importantes de la Comunidad y que ocupa todo el norte de la provincia con sus dehesas y pequeñas elevaciones cubiertas, predominantemente, de bosques de encinas, alcornoques, castaños y monte bajo, por donde cursan numerosos arroyos, conformando un paisaje de extraordinaria belleza y atractivo.

Su casco urbano, declarado Bien de Interés Cultural, es un claro ejemplo de la arquitectura de la zona y un núcleo recogido, limpio y cuidado que se ubica al pie de su castillo y de la Iglesia-Mezquita de Nuestra Señora de la Concepción (también catalogado como BIC). En el mismo recinto se encuentra la plaza de toros, situada dentro del castillo. Otros bienes catalogados son la Iglesia parroquial de San Martín y la Ermita de Santa Eulalia.



1

RESTAURANTE ESSENTIA

Gracias a las excelentes materias primas de la zona, nuestro restaurante les ofrece una selección de platos, combinando las recetas ... [LEER +](#)



2

RESTAURANTE HUERTONUN

El restaurante HUERTONUN está ubicado en el huerto de las monjas. En nuestra cocina hemos sabido aunar la cocina moderna con la tradicional ... [LEER +](#)



3

MUSEO DEL JAMÓN

El Museo del Jamón de Aracena es un Centro de Interpretación del Cerdo Ibérico concebido para proporcionar información de manera ... [LEER +](#)



4

QUESOS MONTE ROBLEDO

Los antepasados cabreros de la Sierra elaboraban ricos y exquisitos quesos. Monte Robledo ha rescatado esta receta de tradición ancestral ... [LEER +](#)



5

FERIA DEL JAMÓN EN ARACENA

La Feria del Jamón de Aracena creció en 2013 para convertirse en la Semana del Jamón Ibérico, todo un acontecimiento gastronómico ... [LEER +](#)



6

MERCADO DEL QUESO ARTESANO

Los amantes del mejor queso con siglos de tradición tienen una cita obligada en Aracena. Quien aprecie el gusto por el queso exquisito ... [LEER +](#)



7

RESTAURANTE SIERRA LUZ

El Restaurante Sierra Luz ofrece a sus clientes platos típicos de la gastronomía serrana, todos ellos elaborados con productos autóctonos ... [LEER +](#)



8

JAMONES DE EIRIZ

esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos ... [LEER +](#)



9

SANCHEZ ROMERO 5J

Es un jamón de cerdo de bellota 100% Ibérico. Un producto rico y saludable que forma parte de la dieta mediterránea ... [LEER +](#)



10

RESTAURANTE EL CAMINO

Un placer para tus sentidos. En nuestro restaurante nos orgullecemos de servir una gastronomía ciudad y ecológica usando los propios productos... [LEER +](#)



11

EXPO ARACENA GOURMET

Expo Aracena Gourmet 2019 es un proyecto que nace con el objetivo de disfrutar de la gastronomía onubense en su amplio espectro ... [LEER +](#)



12

JABUGO

La Denominación de Origen Protegida Jabugo es el nombre, reconocido por la Unión Europea, que designa, protege.. [LEER +](#)





RUTA OLEOTURISMO

RUTA OLEOTURISMO

JAÉN



- 1 Baga Jaén
- 2 Kasler
- 3 El Bullicio
- 4 Flor de Mágina
- 5 Tienda Jaén Paraíso de Sabores
- 6 Taberna Panaceite



Restaurante Baga Jaén Jaén



Monumento al Lagarto de la Magdalena Barrio de la Madalena, Jaén

Capital de la provincia, Jaén atesora en calles y rincones una gran riqueza histórica resultado de legado una cultural transmitido a través de los siglos por los diferentes pueblos que se han asentado en estas tierras: íberos, romanos, árabes, judíos y cristianos.

Quién que pasea por su casco histórico contempla la singular belleza de sus calles, donde destaca el barrio de la “judería”; su excelente rosario de iglesias, algunas elevadas sobre antiguas mezquitas o los Baños Árabes, probablemente los más grandes de España.

Entre el rico patrimonio arquitectónico de Jaén destaca la Catedral, obra de Andrés de Vandelvira y joya arquitectónica del Renacimiento y su Castillo de Santa Catalina, que divisa imponente desde todos los rincones de la ciudad.

Jaén es la capital mundial del aceite de oliva. Restaurantes y tabernas nos deleitan con lo más destacado y exquisito de la cocina mediterránea jiennense, bañada siempre con el aceite de oliva virgen extra



RUTA OLEOTURISMO

LINARES



RUTA OLEOTURISMO



Ciudad situada al pie de Sierra Morena, rodeada de encinares, alcornoques y plantaciones de olivos. En sus tierras es frecuente ver restos de chimeneas y otras ruinas industriales, testigos mudos de su pasado minero.

Conserva restos de su rico en forma de monumentos, iglesias, casonas y edificios de interés: Iglesia de Santa María la Mayor, Iglesia de San Francisco de Asís, portada del Palacio de Justicia, Santuario de Nuestra Señora de Linarejos, Hospital de los Marqueses de Linares, Palacio Zambrana, Casa Solariega Pajares, Antiguo Pósito, la Real Casa de la Munición y la Moneda, la Casa Museo de Andrés Segovia y el Coso de Santa Margarita.



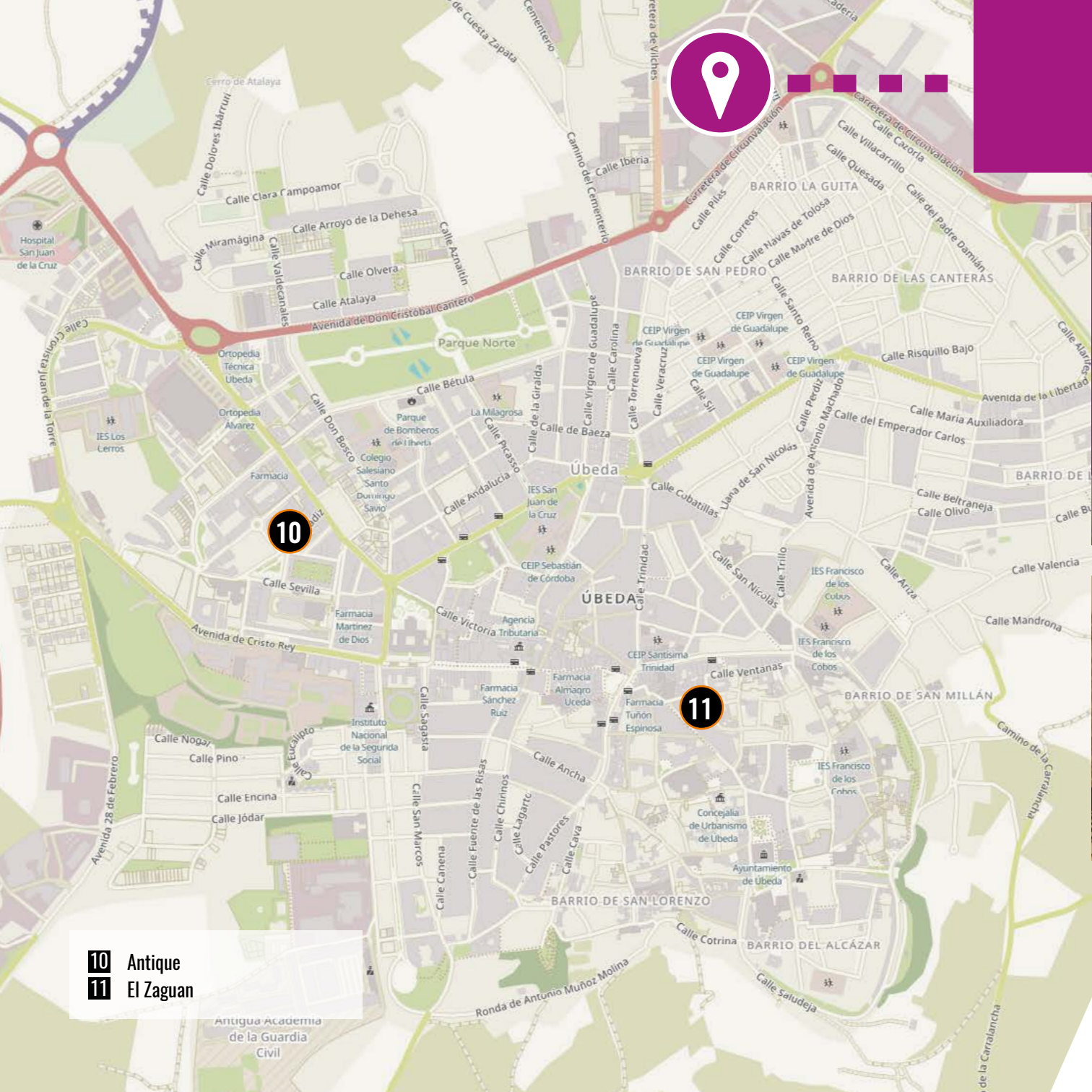
Otros lugares de interés son las ruinas de la Ciudad Romana de Cástulo, el Puente Romano de Piélago, el Castillo de Tobaruela, los Embalses de Guadalén y La Fernandina y los restos de las Fundiciones de San Luis y La Cruz.

- 7** Canela en Rama
- 8** Los Sentidos
- 9** Restaurante Entreventanas

Restaurante Los Sentidos
Linares, Jaén

ITINERARIO 07

LINARES



RUTA OLEOTURISMO

ÚBEDA



RUTA OLEOTURISMO



Restaurante Antique
Úbeda, Jaén

Úbeda es un ciudad artística y monumental. Renacentista por los cuatro costados, encierra tal cantidad de monumentos, iglesias, palacios y casas señoriales que lo mejor es pasear por ella y trasladarse virtualmente al tiempo de su esplendor histórico: La Capilla del Salvador, situada en la incomparable plaza del Ayuntamiento, la Iglesia de S. Pablo, la Iglesia de Santa María de los Reales Alcázares, la Iglesia de la Trinidad, el Oratorio de San Juan de la Cruz, Monasterio de santa Clara, Palacio Vela de los Cobos, Palacio de las Cadenas, Casa de las Torres, Hospital de Santiago, Hospital de los Honrados viejos del Salvador, Torre del Reloj, Murallas de la Cava, Museo de Alfarería y el Parador Nacional de Turismo, son algunas de las maravillas que contiene esta sorprendente ciudad.

Además de estos atractivos, se sugiere una visita a las murallas y la espléndida vista que desde allí se obtiene; y a sus alfareros, especialmente a la casa-museo de Paco Titos.

- 10 Antique
- 11 El Zagan

ITINERARIO 07

ÚBEDA



RUTA OLEOTURISMO



Almazara Cortijo El Madroño
Martos, Jaén



Monumento Aceituneros en Martos
Autora: Paz Unggetti

- 12** Almazara Cortijo El Madroño
- 13** Almazara San Amador
- 14** Fiesta de la Aceituna

Considerado el municipio mayor productor de aceite de oliva de España y del mundo, Martos es una importante ciudad que se asienta al pie del Cerro de la Peña, coronado por los restos del Castillo del mismo nombre, a lo largo de cuya ladera se extiende el compacto núcleo urbano, presidido por el Castillo de la Villa y por la gran Iglesia de Santa María.

Desde esta privilegiada situación se divisan sus tierras pobladas de un inmenso mar de olivos. En el interior se encuentran monumentos interesantes como la Iglesia de Santa María de la Villa, la Iglesia de las Trinitarias, la de San Francisco, la Ermita de San Bartolomé, la Iglesia de San Amador y Santa Ana, el Pilar de la Fuente Nueva, el Hospital de San Juan de Dios, la Real Iglesia Parroquial de Santa Marta, la Capilla de Nuestro Padre Jesús y la Antigua Cárcel y Cabildo.



RUTA OLEOTURISMO

TORREDEL CAMPO



RUTA OLEOTURISMO

Localidad situada al oeste de la capital, entre la Sierra y la Campiña, en un paisaje poblado de olivares.

Oferta al turismo de interior un rico patrimonio natural además de elementos como la Parroquia de San Bartolomé, la Ermita de Santa Ana, el Castillo del Berrueco, la Torre de la Muña, la Torre Olvidada, la Torre de la Aldehuela y otras fortalezas de interés.



Almazara San Bartolomé Oleocampo Torredelcampo

- 15 Almazara San Bartolomé Oleocampo
- 16 Bodega y Planta Envasadora de Oleocampo

TORREDEL CAMPO ITINERARIO 07

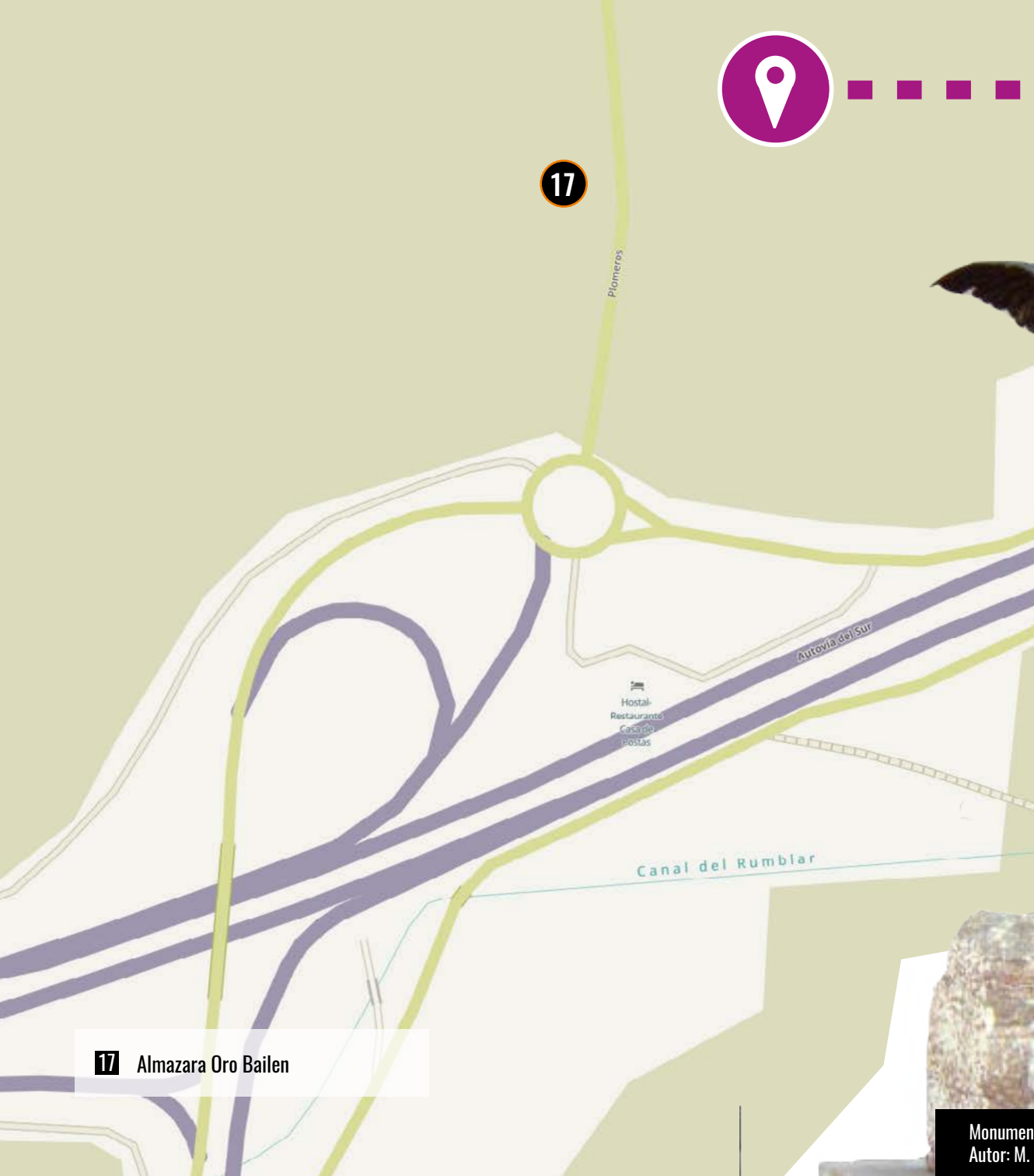


RUTA OLEOTURISMO

VILLANUEVA DE LA REINA



17



Monumento a la constitucion (Villanueva de la Reina)
Autor: M. Peinado



Almazara Oro Bailen,
Villanueva de la Reina, Jaén

Localidad situada al norte de la provincia, en terrenos de la ribera del Guadalquivir que atraviesa su término dejando huertas y olivos. Al norte de su término municipal se encuentra un paisaje propio de Sierra Morena.

Parte de este territorio está incluido en el Parque Natural de las Sierras de Andújar, formaciones de media montaña que contienen un verdadero ecosistema mediterráneo integrado por masas de encinas, alcornoques, quejigos, pino piñonero, robles y matorrales. En él habitan numerosas especies faunísticas que le añaden un gran valor cinegético.

17 Almazara Oro Bailen

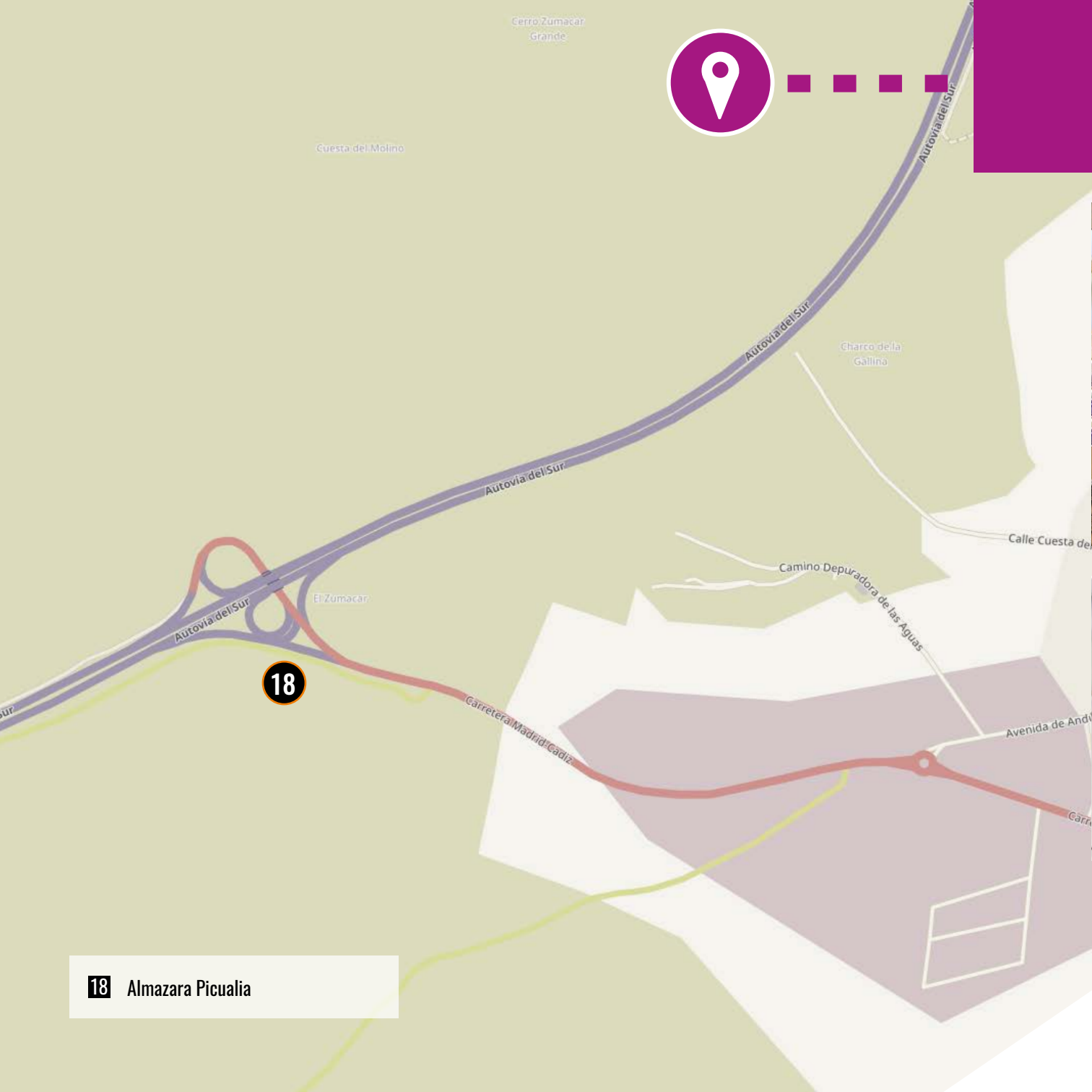


RUTA OLEOTURISMO

BAILÉN



RUTA OLEOTURISMO



Almazara Picualia
Bailen, Jaén

Bailén está ubicado en la comarca de Sierra Morena, paso natural de las vías de comunicación que enlazan el centro y norte de la península ibérica con el sur, así como el Occidente y el Oriente andaluces.

La ciudad de Bailén dispone de una gran actividad industrial de la cerámica, vino y la hostelería, junto con el cultivo de herbáceos y el desarrollo de una industria oleícola.

La iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Encarnación, que fue construida en el siglo XV, en estilo gótico isabelino, es uno de los máximos exponentes arquitectónicos de la localidad, declarada Monumento Histórico.

También destacan las ermitas de Nuestra Señora de la Soledad (siglo XV), de estilo gótico, las ermitas de Jesús y de El Cristo, ambas de estilo barroco (siglo XVIII), la de la Virgen de Zocueca, construida entre los siglos XVII y XVIII y la Parroquia de San José Obrero, junto con su barrio, que celebra sus fiestas en su honor el día 1 de mayo. Almazara Picualia.

18 Almazara Picualia

ITINERARIO 07

BAILÉN

RUTA OLEOTURISMO

BAEZA



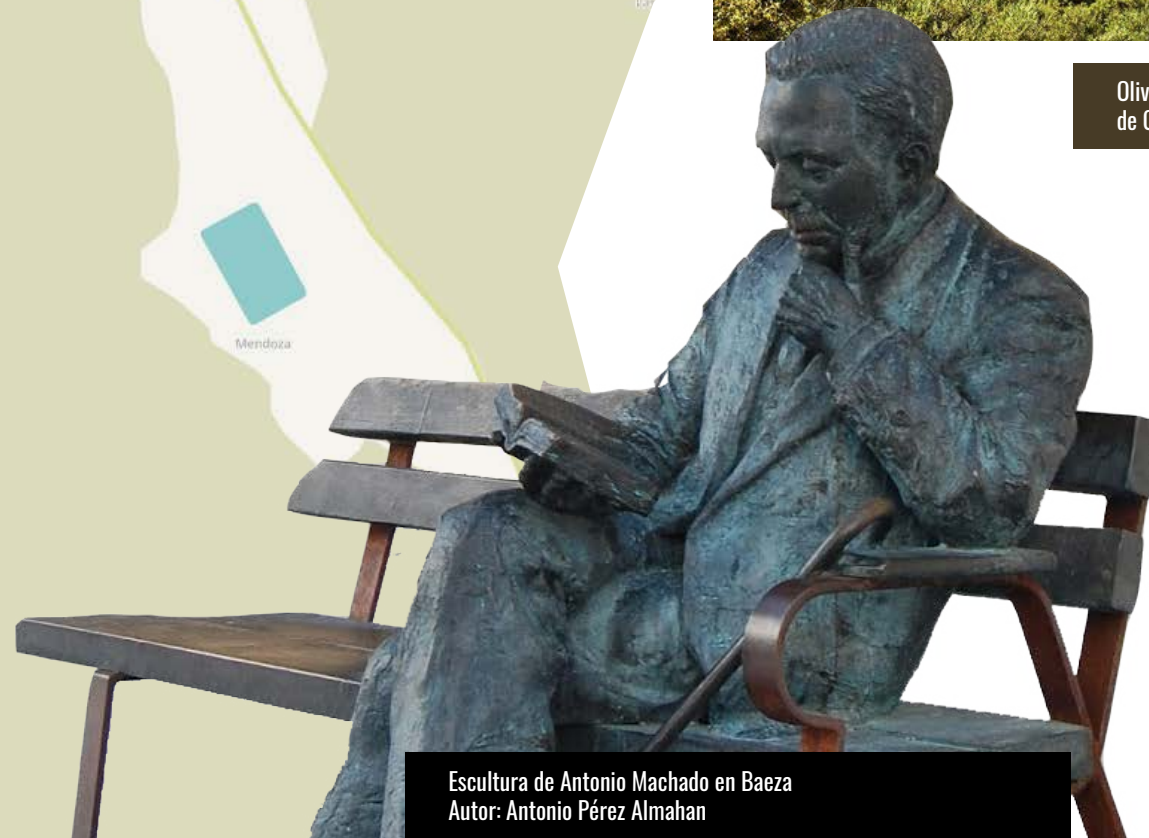
Se encuentra situada en el centro geográfico de la provincia, cerca del Guadalquivir, en un paisaje de tierras fértiles de huertas, olivares y cereal. En su término se encuentra el Paraje Natural de la Laguna Grande, de gran riqueza ecológica y la mayor de la provincia.

Ciudad donde el Renacimiento se muestra en todo su esplendor, fue inspiración de Antonio Machado y presenta visiones inolvidables a cada paso: palacios e iglesias que alternan con las casas blancas, portadas, pórticos, torres, plazas y fuentes.

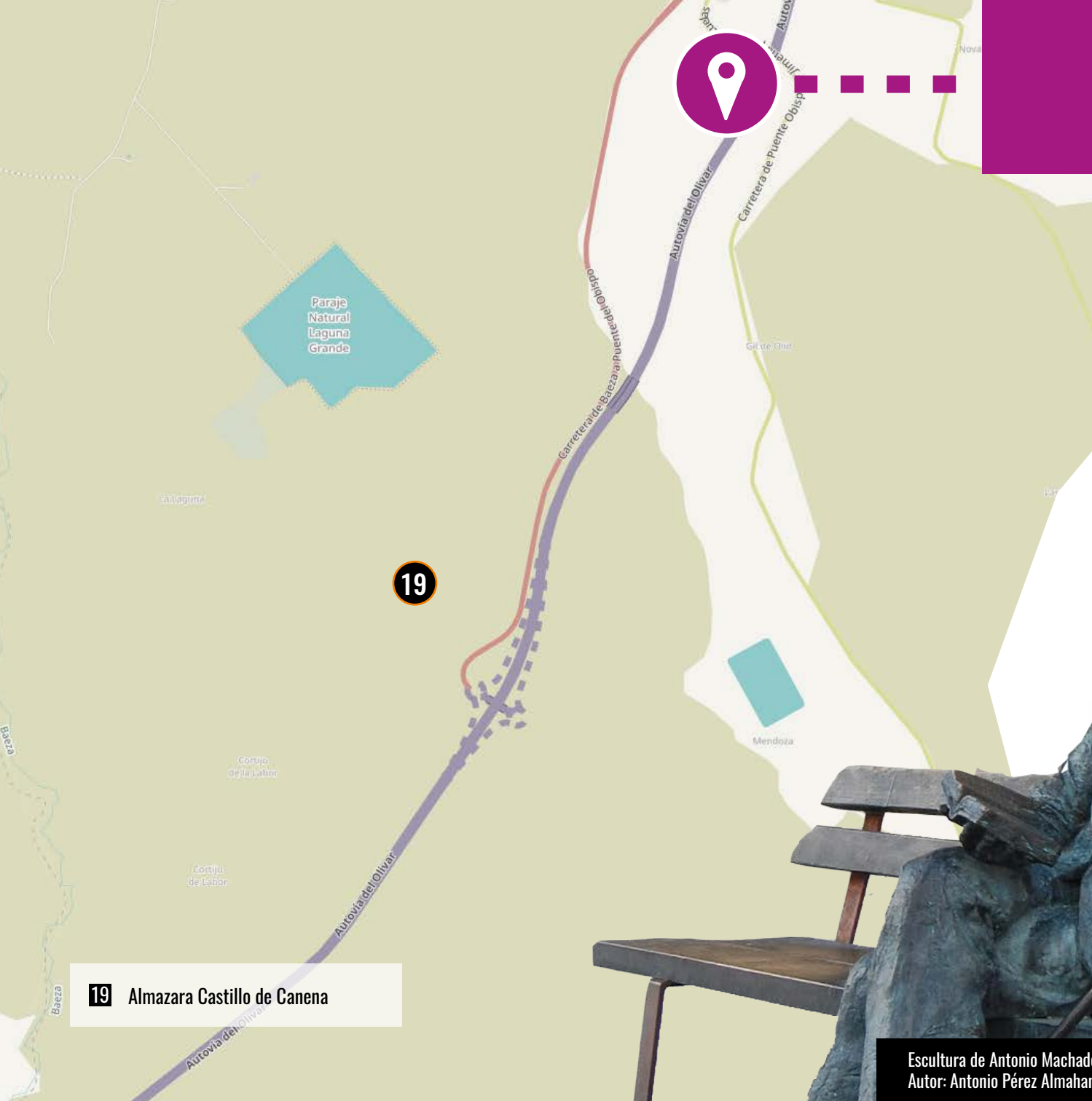
Un conjunto para visitar y recrearse, del que se pueden destacar la Plaza del Pópulo, el Ayuntamiento, la Plaza de Santa María, la Catedral, el Palacio de Jabalquinto, la Puerta de Úbeda, la Universidad Antigua, entre otros.



Olivar de la Almazahara Castillo de Canena, Jaén



Escultura de Antonio Machado en Baeza
Autor: Antonio Pérez Almahan



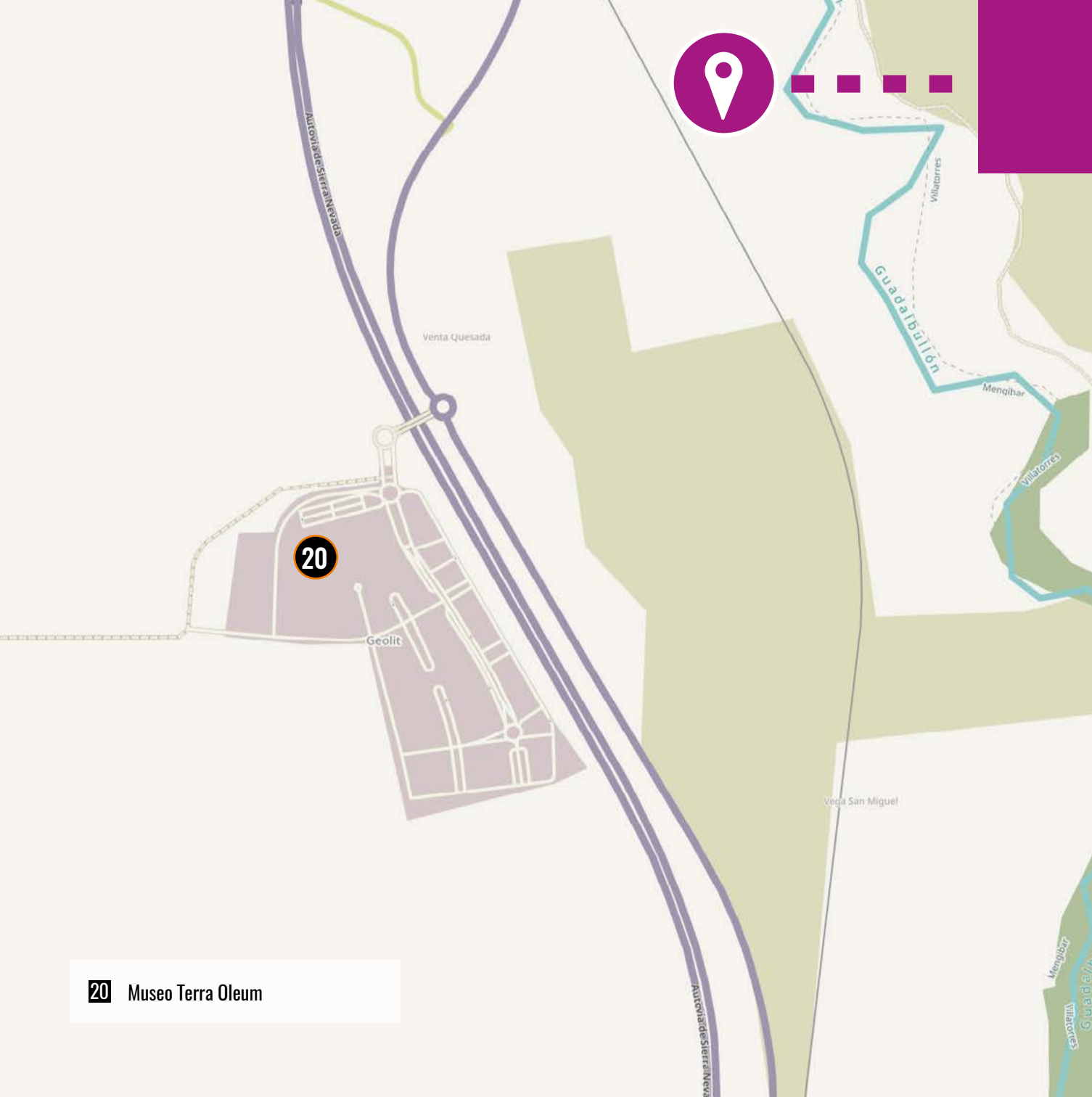
19

19 Almazara Castillo de Canena



RUTA OLEOTURISMO

MENGIBAR

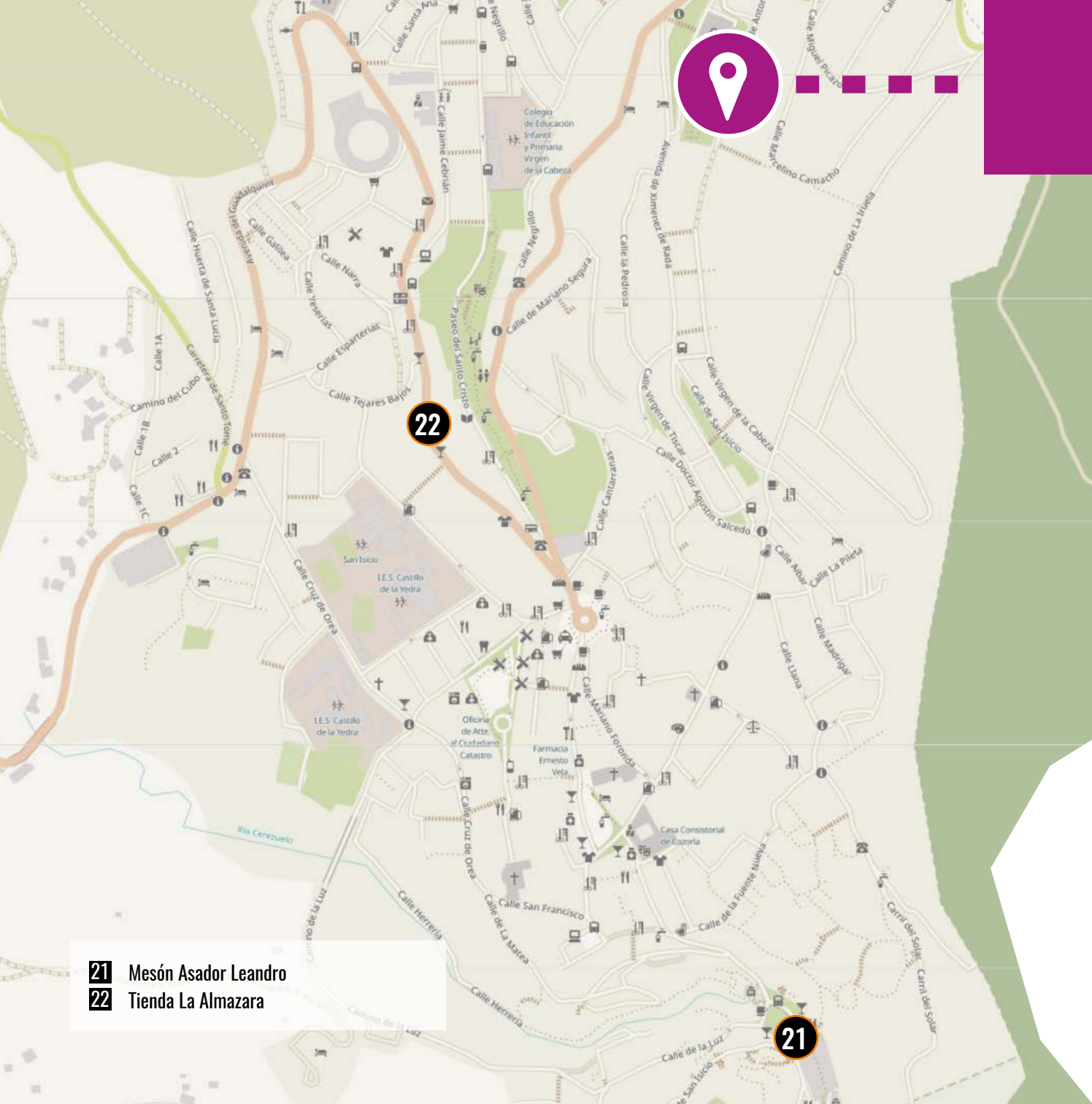


Museo Terra Oleum
Jaén

Población situada al norte de la capital entre el río Guadalquivir y el Guadalbullón, entre terrenos de olivos, campos de cereales y frutales.

En su interior conserva algunos edificios y monumentos de interés como la Central eléctrica: obra de Antonio Palacios, representa, junto a las numerosas construcciones realizadas para el Metro de Madrid, una de las escasas muestras de arquitectura industrial del arquitecto gallego. La instalación fue inaugurada por Alfonso XIII.

Otros monumentos de interés son: una hermosa Torre Mora, la Casa Consistorial y el Palacio de los Condes de Garcíez, la Casa de la Inquisición, Iglesia de San Pedro Apóstol, Arco de Jano Augusto, que marcaba el límite entre las provincias romanas Bética y Cartaginense.



RUTA OLEOTURISMO

CAZORLA



RUTA OLEOTURISMO

- 21 Mesón Asador Leandro
- 22 Tienda La Almazara



Tienda La Almazara
Cazorla

Municipio situado al este de la provincia, centro del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, el mayor espacio protegido de España: laberinto orográfico de valles, calares, tajos, montañas y altiplanos de gran importancia hidrológica, botánica, faunístico-cinegética y paisajística. De todo lo cual se deriva que es uno de los espacios naturales más visitados y frecuentados del país.

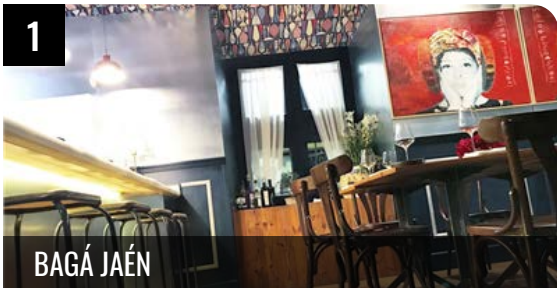
Sobre el conjunto se levanta el Castillo de la Yedra, que domina la urdimbre urbana de calles estrechas con sus viviendas tradicionales, casas señoriales y monumentos.

Como platos típicos de Cazorla podemos destacar entre su gran diversidad: La Gachamiga, que son migas de harina acompañados de pimientos secos y fritos, chorizo, morcilla y según la temporada, melón, cerezas, uvas y demás frutas de la zona. Talarines o Andrajos, que son finas tortas de masa de harina con agua y sal, se guisan con carne de liebre y conejo y niscalos, más conocidos en Cazorla como “guíscanos” y sin la falta del aroma de la hierbabuena. El Ajoarina es también un plato realizado a base de harina, ajos, pimientos, patatas, tomates, agua, sal y pimentón. El Rin-Ran, es un puré frío de patata y pimientos rojos secos con aceitunas y aderezado con cominos.

Los dulces típicos cazorleños son: arroz dulce, los enreos, el manjar blanco, gachas dulces.

ITINERARIO 07

CAZORLA



1
BAGÁ JAÉN
Bagá está ubicado en el centro de Jaén, en el popular barrio de San Ildefonso. Bagá es una propuesta muy personal de Pedro Sánchez ... [LEER +](#)



5
TIENDA JAÉN PARAÍSO DE SABORES
La tienda "Jaén, Paraíso de Sabores" anima a toda aquella persona que pruebe sus productos a zambullirse de lleno ... [LEER +](#)



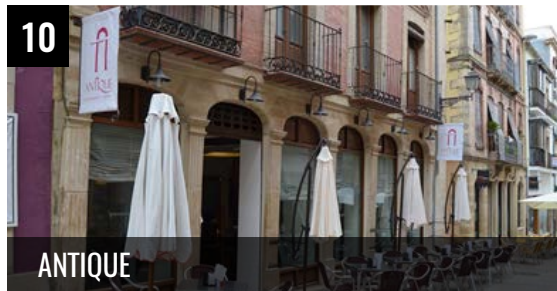
9
RESTAURANTE ENTREVENTANAS
Localizado en un edificio del siglo XVII, el Restaurante Entreventanas ofrece un producto gastronómico netamente andaluz y unos vinos de primera... [LEER +](#)



2
KASLER
Este restaurante alemán abrió sus puertas en el año 2001 en Jaén. Se trata de un lugar en continua evolución, pues tienen muy en cuenta las ... [LEER +](#)



6
TABERNA PAN Y ACEITE
Situada en una de las zonas más privilegiadas de El Puerto de Santa María, se encuentra la bodega Gutiérrez-Colosía, fue fundada en 1838 a los pies... [LEER +](#)



10
ANTIQUE
En pleno centro histórico de ÚBEDA este restaurante ofrece buenos vinos y posee una carta creativa y de calidad ... [LEER +](#)



3
BULLICIO
Una cafetería diferente, un local nuevo, totalmente accesible, donde podrás degustar productos de Jaén y de toda la provincia ... [LEER +](#)



7
CANELA EN RAMA
Juan Carlos Trujillo ha adaptado Acento Andaluz transformándolo en Canela en Rama Restaurante, con una línea a nivel arquitectónico ... [LEER +](#)



11
EL ZAGUAN
Buen sitio para echar un rato agradable con amigos y degustar buenas tapas, en Úbeda [LEER +](#)



4
FLOR DE MÁGINA
Flor de Mágina es una tienda fashion dedicada a dar placer a nuestro paladar. Está ubicada en pleno centro de Jaén, muy cerca de la Catedral. ... [LEER +](#)



8
LOS SENTIDOS
El restaurante Los Sentidos está situado en una antigua y acogedora casa de linares. Su cocina ofrece unos sabores exquisitos ... [LEER +](#)



12
ALMAZARA CORTIJO EL MADROÑO
Visitar el Cortijo El Madroño es una manera de introducirte en el mundo del oleoturismo .. [LEER +](#)



13



ALMAZARA SAN AMADOR

La almazara san amado se encuentra situada en la Avenida Príncipe Felipe ... [LEER +](#)

17



ALMAZARA ORO BAILEN

Descubre el mundo de la olivicultura y elaiotecnia mediante una experiencia única, y déjate llevar por la pasión de uno de los aceites de más reconocido ... [LEER +](#)

21



MESÓN ASADOR LEANDRO

Este restaurante se encuentra en el casco antiguo de Cazorla, en una situación privilegiada por la cercanía a múltiples sitios de interés. Está a escasos ... [LEER +](#)

14



FIESTA DE LA ACEITUNA

La Fiesta de la Aceituna es una celebración festiva típica del municipio de Martos. Dicha fiesta simboliza el inicio oficial de la campaña de recolección. [LEER +](#)

18



ALMAZARA PICUALIA

Picualia está bien posicionada como referente en Oleoturismo gracias a los servicios que ofrece y a su ubicación estratégica ... [LEER +](#)

22



LA ALMAZAHARA CAZORLA

onita tienda situada frente a la Estación de Autobuses donde podremos encontrar la más amplia gama de aceite de oliva, junto con otros productos.. [LEER +](#)

15



ALMAZARA SAN BARTOLOMÉ OLEOCAMPO

Constituida en 1994, Oleocampo S.C.A. cuenta con sus tres almazaras Santa Catalina, San Bartolomé y La Unión y con más de 50 años de antigüedad ... [LEER +](#)

19



ALMAZARA CASTILLO DE CANENA

Situado en el rico entorno del Valle del Guadalquivir, el castillo familiar de Canena da nombre a nuestros aceites virgen extra. Próximo a Úbeda y Baeza ... [LEER +](#)

19



RESTAURANTE EL TÁMESIS

El bar-restaurante Támesis se encuentra en un local de tamaño mediano con dos entradas desde la calle, una de ellas con un pequeño ... [LEER +](#)

16



BODEGA Y ENVASADORA OLEOCAMPO

Descubre el mundo de la olivicultura y elaiotecnia mediante una experiencia única en nuestras almazaras y fincas, situadas en plena Campiña Sur ... [LEER +](#)

20



MUSEO TERRA OLEUM

El museo del aceite Terraoleum está situado a 20 minutos de la capital, en las proximidades de Mengíbar. El museo es interactivo ... [LEER +](#)

19



COCINANDO ENTRE OLIVOS

En Cocinando entre olivos podéis encontrar todo de tipo de cocina, aunque lo que más me gusta es la cocina tradicional, sobre todo la cocina andaluza y ... [LEER +](#)





RUTA DEL ESPETO



RUTA DEL ESPETO

MÁLAGA



RUTA DEL ESPETO



Restaurante Chiringuito Vicen Playa Málaga

- 1 Vicen Playa
- 2 Casa Lucas
- 3 La Campana Playa
- 4 Chiringuito María
- 5 Escribano

Escultura en bronce al Cenachero, 2003 (Conil de la Frontera). Autor: Antonio Mota

La tradición del espeto de sardinas está muy arraigada en esta zona de Andalucía, donde los pescadores ensartaban en dagas o espetos de caña los pescados sobrantes de la faena para asarlos en la arena de la misma playa.

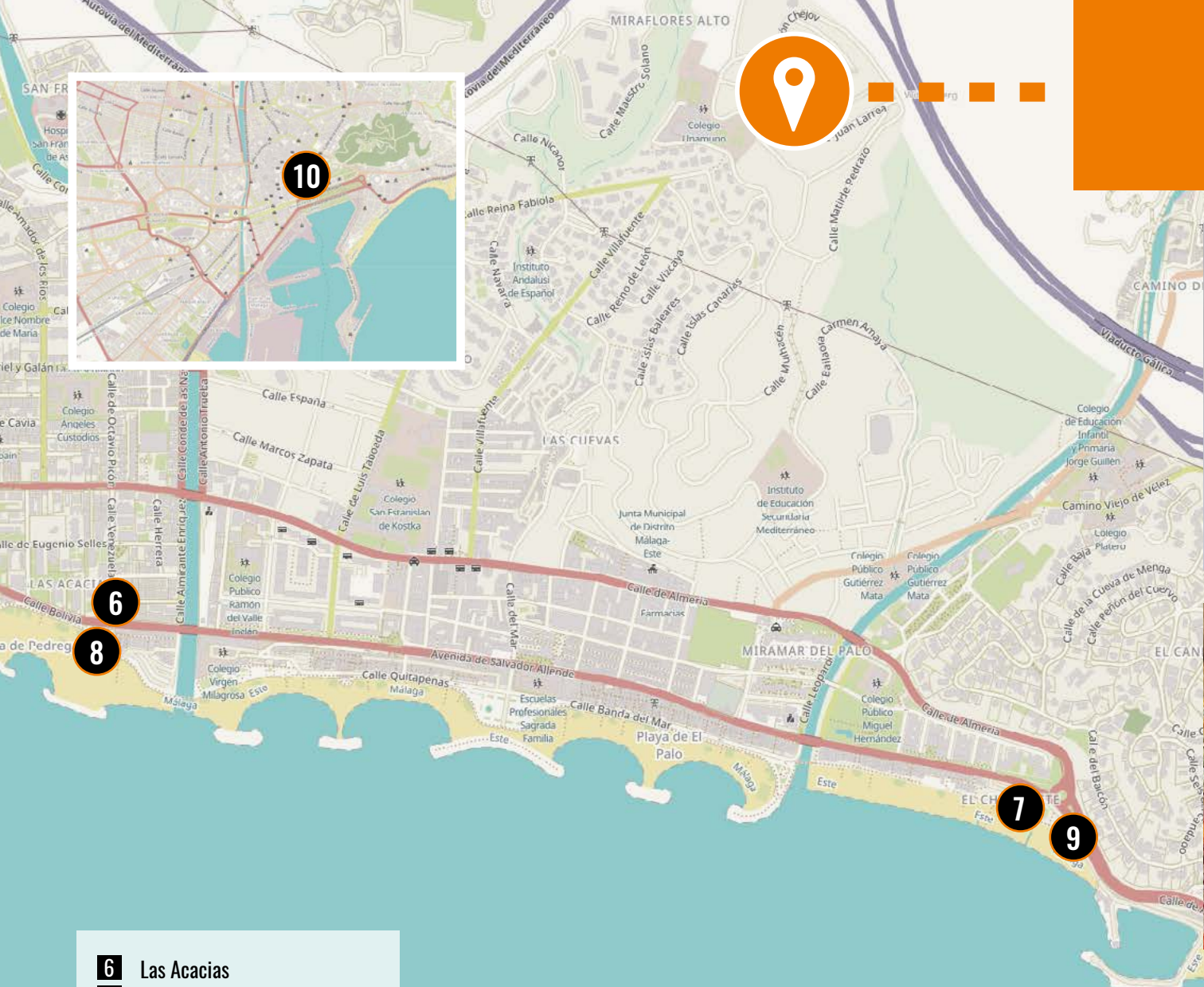
Hoy uno de los platos más típicos de la gastronomía malagueña y un 'imprescindible' si visitamos la Costa del Sol en verano. Nos referimos a los espetos de sardinas, una delicia tan saludable como deliciosa que todos los restaurantes destacan en su carta, plato estrella. Es un plato tan arraigado en la cultura popular que se está organizando su candidatura a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

Como preparar unas buenas sardinas espetadas no es tan sencillo como parece y requiere de un 'espetero' con mucho arte que sepa gestionar esa icónica barca varada a los pies del chiringuito reconvertida en 'cocina al aire libre', con su fuego y las brasas en su punto.

Espetos en caña, como manda la tradición, o en varas de metal, como exige la ley. Ancladas en la arena a resguardo del viento y al costado de las brasas de olivo o encina. Una sardina pequeña, local, bien ensartada y asada, jugosa, goteando su esencia.

ITINERARIO 08

MÁLAGA



RUTA DEL ESPETO

MÁLAGA



RUTA DEL ESPETO

- 6** Las Acacias
- 7** El Pescador
- 8** Los Cuñaos
- 9** El Tintero
- 10** Museo Aula del Mar



Estamos ante una de las propuestas más tradicionales de la cocina de Málaga, de finales del siglo XIX ¡Casi ná!

Aunque sea el de sardinas el más conocido, puede realizarse con otros pescados, moluscos y mariscos. Es tal la innovación gastronómica que nos podemos encontrar con un espeto de crepes de chocolate y alga espirulina sobre arena, agua de mar y cava; el espeto de presa ibérica con migas negras y sopa de tomate aliñado o, el espeto de chipirón con migas marinas, entre otros.



Lo ideal es comerlos a pie de playa, notando la frisa del mar, con la música de fondo de sus olas. Saludables y ricos en Omega-3 y contienen mucho calcio, hierro, vitamina B...-, para todos los bolsillos y disponibles prácticamente en cualquier época del año.

Ni tenedor ni cuchillo, ¡se come con las manos! Avisamos que estos 'pescaitos' pueden causar adicción...

El Tintero
Málaga

ITINERARIO 08

MÁLAGA



1 VICEN PLAYA

Vicen-Playa es un chiringuito con una privilegiada ubicación, pero se acerca más a un restaurante gracias a su servicio y amplia carta... [LEER +](#)



2 CASA LUCAS

Casa Lucas es un restaurante-chiringuito inaugurado en el año 1944 - todo un clásico en Málaga- por el que ya han pasado cuatro generaciones [LEER +](#)



3 LA CAMPANA PLAYA

Ofrece una carta de cocina tradicional malagueña muy completa, elaborada con productos frescos de primera calidad. Las sardinas y los calamares ... [LEER +](#)



4 CHIRINGUITO MARÍA

En primera línea de playa en el Paseo Marítimo de Antonio Banderas, en las playas de Huelin, está uno de los chiringuitos ... [LEER +](#)



5 ESCRIBANO

Comenzó hace más de 50 años de la mano de Juan Escribano, tras tres años ubicado en Las Acacias logró una plaza en La Misericordia ... [LEER +](#)



6 LAS ACACIAS

Restaurante emblemático de la ciudad, con vistas a la bahía y más de 40 años de historia. En "Las Acacias" podrás disfrutar de pescado ... [LEER +](#)



7 EL PESCADOR

Es excelente chiringuito, su especialidad lógicamente, la fritura malagueña y los espetos de sardinas que están buenísimos ... [LEER +](#)



8 LOS CUÑAOS

Restaurante Los Cuñaos es un clásico del pescaíto frito y los espetos en el Paseo Marítimo de Pedregalejo. Su amplia carta ... [LEER +](#)



9 EL TINTERO

Restaurante El Tintero es uno de los establecimientos especializados en Mariscos y Pescaíto Frito malagueño más emblemáticos de la ciudad de Málaga. ... [LEER +](#)



10 MUSEO AULA DEL MAR

Experiencia interactiva para descubrir la extraordinaria fauna y flora marina de Alborán. Conocer la historia de Málaga con el mar a través de la pesca... [LEER +](#)



MERCADO DE ATARAZANAS

El Mercado Central de Atarazanas, obra del arquitecto Joaquín de Rucoba, se construyó entre 1876 y 1879 en el solar donde estuvo un taller naval de origen ... [LEER +](#)



MERCED GASTROMARKET

Merced GastroMarket, el mayor espacio gastronómico del centro de Málaga, presenta sus nuevos operadores en sus renovadas instalaciones ... [LEER +](#)





RUTA MÁLAGA SALUDABLE



RUTA MÁLAGA SALUDABLE

MÁLAGA



RUTA MÁLAGA SALUDABLE

- 1 El Calafete
- 2 Siete Semillas
- 3 Astrid Tapeía Orgánica
- 4 Luz y Tierra
- 5 Macrodulces La Espiral
- 6 El Cambio
- 7 Noviembre



Astrid Tapería Orgánica
Málaga



El Biznaguero 1963 (Jardines de Pedro Luis Alonso)
Autor: Jaime Fernández Pimentel

Comer bien no es suficiente. Por eso, muchas personas han encontrado en el consumo ecológico su propio estilo de vida. Consumir comida ecológica no requiere renunciar a la carne o al pescado. El significado que hay detrás de este concepto es el cuidado a los procesos de producción y transformación, garantizando la ausencia de residuos químicos en cada uno de estos pasos.

En el espacio ecológico reinan los valores como el cuidado de la tierra, la producción local, el comercio justo y la dieta mediterránea. Se trata de una oferta gastronómica creativa, rica en nutrientes, variada en sus formas, sobre todo cosmopolita, recogiendo lo mejor de las tradiciones gastronómicas de otras culturas.

En Málaga ya hay una interesante oferta de restaurantes, espacios y eventos que se acogen a esta filosofía saludable y respetuosa con el medio ambiente, por eso te proponemos una selección para que puedas escoger.

ITINERARIO 09

MÁLAGA



EL CALAFATE

El calafe, situado en una acogedora esquina de sencilla decoración que sirve comida vegetariana y vegana, además de platos sin gluten. ... [LEER +](#)



SIETE SEMILLAS

Siete semillas es un restaurante 100% ecológico con la misión de transmitir la relación entre la alimentación y la salud ... [LEER +](#)



ASTRID TAPERÍA ORGÁNICA

Tapería Astrid es un bar de tapas situado en Málaga donde únicamente ofrecemos una cocina sana y ecológica. No tenemos [LEER +](#)



LUZ Y TIERRA

Alimentación a granel ecológica y natural, té y hierbas medicinales eco, cosmética natural, take away ... [LEER +](#)



MACRODULCES LA ESPIRAL

MacroDulces la espiral pretende acercar a la sociedad un tipo de repostería saludable, siendo una alternativa a la repostería ... [LEER +](#)



EL CAMBIO

BIOSHOP EL CAMBIO es la primera tienda en Málaga, bio, 100% natural, VEGAN, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, RAW - con productos certificados ... [LEER +](#)



NOVIEMBRE

Noviembre es un restaurante moderno y creativo con un encanto especial que te atrapa desde la entrada para conquistarte en su mesa ... [LEER +](#)



MERCADO DE ATARAZANAS

El Mercado Central de Atarazanas, obra del arquitecto Joaquín de Rucoba, se construyó entre 1876 y 1879 en el solar donde estuvo un taller ... [LEER +](#)



MERCADOS ECOLÓGICOS

Los mercadillos ecológicos permiten a los productores ofrecer productos de temporada vendiéndolos directamente al público, sin tener que acudir ... [LEER +](#)



FERIA DE VIDA SALUDABLE

Productores, distribuidores y consumidores vinculados a un estilo de vida más natural y respetuoso con el entorno se dan cita cada año Natura Málaga, Feria... [LEER +](#)



Calle Strachan
Málaga, Andalucía





RUTA SEVILLA EN BOCA DE TODOS

RUTA SEVILLA EN BOCA DE TODOS

SEVILLA



SEVILLA EN BOCA DE TODOS



Bananna Food Concept Sevilla



Estatua de Diego Velázquez en Sevilla
Autor: Antonio Susillo

- 1 Antojos
- 2 Banana Food Concept
- 3 Dos de Mayo
- 4 Al Aljibe
- 5 El Disparate
- 6 Matsuri
- 7 El Gallinero de Sandra
- 8 La Azotea
- 9 Edición Limitada
- 10 Dmercado
- 11 AZ ZAIT
- 12 Antigua Abacería

Tapear en Sevilla en estos momentos resulta más apasionante y tentador que nunca. Las pavías, la pringá, los cucuruchos de pescaíto frito o la carrillada conviven con apuntes de nuevas recetas de fusión, inspiradas en otras culturas gastronómicas con la japonesa o peruana, como las más significativas. Siempre bajo la idea irrenunciable de compartir, una filosofía de vida antes que una forma de comer.

Sencillas o más elaboradas, frías o calientes, livianas o contundentes, ecológicas o vegetarianas... El arte de la tapa se aplica con destreza y maestría en Sevilla; incluso, podríamos comprobar es una religión con muchos fieles, más que ninguna otra. Algunos espacios conservan un cierto aire retro que recuerda a las viejas tiendas de ultramarinos y coloniales.

El tapeo trasciende el mero hecho de comer y beber para convertirse en un acto social de reunión entre amigos y familiares, donde los sabores maridan con los afectos.

ITINERARIO 10

SEVILLA



1 ANTOJOS

Ambiente desenfadado e informal, donde sentirte como en casa. De su carta destaca para comenzar la velada o compartir al centro ... [LEER +](#)



2 BANANA FOOD CONCEPT

Es un local que aúna una buena decoración inspirada en los años 50 y una carta de comida mediterránea con toques creativos... [LEER +](#)



3 DOS DE MAYO

El "Dos de Mayo" cuenta con un local con una superficie de 160 metros cuadrados que rezuman tradición y sevillanía ... [LEER +](#)



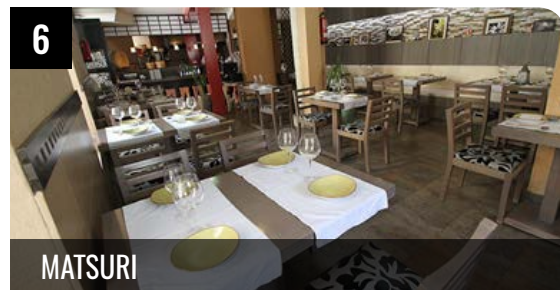
4 AL ALJIBE

Platos de mercado en una antigua casa reformada de manera minimalista, con vigas de madera vistas y terraza. Ofrecen una carta de tapas ... [LEER +](#)



5 EL DISPARATE

El Restaurante Tapería El Disparate se aloja en la planta baja del hotel The Corner House, ofreciendo a los que acuden a la Alameda de Hércules ... [LEER +](#)



6 MATSURI

Matsuri es un restaurante con un ambiente oriental moderno que te hace sentirte bien y te relaja inmediatamente. No es un local que destaque por barato ... [LEER +](#)



7 EL GALLINERO DE SANDRA

El Gallinero de Sandra se encuentra en Sevilla, zona Alameda-Centro, situado en un tranquilo pasaje con una acogedora terraza preparada para todo el año ... [LEER +](#)



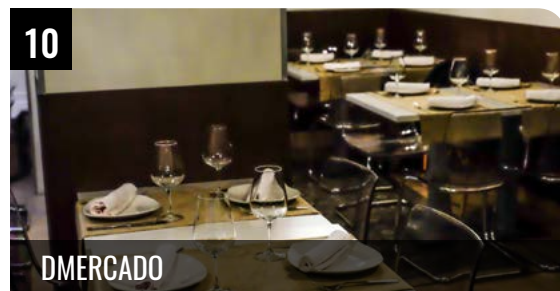
8 LA AZOTEA

Gran variedad y calidad en carnes, pescados y arroces. El pulpo a la feira, las navajas, la carrillada, el solomillo de buey, las mini hamburguesas ... [LEER +](#)



9 EDICIÓN LIMITADA

El chef Gonzalo Fernández Barrionuevo-Pereña ofrece tapas que cambian cada temporada para adaptarse a la estación ... [LEER +](#)



10 DMERCAO

Dmercao nace de la mano del chef Sevillano Jorge Manfredi, que después de haber triunfado durante diez años en Málaga con su propuesta culinaria ... [LEER +](#)



11 AZ ZAIT

En el centro de Sevilla nos podemos dar un gusto a nuestros cinco sentidos en el Restaurante Az Zait. Toma su nombre de un vocablo árabe ... [LEER +](#)



12 ANTIGUA ABACERÍA

El local se aloja en dos plantas de un edificio del siglo XVII. Hay diferentes estancias donde se reparten una tienda de productos, situada a la entrada ... [LEER +](#)





GUÍA de GASTRONOMÍA
ACCESIBLE EN **ANDALUCÍA**

