



SEVILLA, PATRIMONIO GASTRONÓMICO

SEVILLE GASTRONOMIC HERITAGE

Para la elaboración de esta guía se ha desarrollado un trabajo común entre la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia y el Ayuntamiento de Sevilla, a través de su Consorcio Turismo de Sevilla.

La misma ofrece un recopilatorio de nuestras recetas más tradicionales y un listado de establecimientos que constituyen una invitación para conocer nuestra gastronomía, que merece la pena ampliar visitando otras zonas y otros establecimientos de la ciudad. Se recogen en esta guía sólo bares y restaurantes con barra para tomar tapas, pero nuestra ciudad atesora también excelentes establecimientos donde comer a mesa y mantel, que invitamos a descubrir.

Los establecimientos que se sugieren en esta guía son el resultado de la encuesta popular que se llevó a cabo en la página web del Consorcio Turismo de Sevilla entre el 15 de abril y 15 de septiembre de 2013 y la selección de un comité técnico de expertos formado por Julio Fernández, chef de Abantal -Estrella Michelin-, Fernando Huidobro, presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Javier Compás, técnico en cata de vinos, periodista y escritor gastronómico, Shawn Hennessey, mejor twitter gastronómica 2013 y autora de los tours gastronómicos Sevilla Tapas y Paco Sánchez, histórico hostelero de la ciudad, ex propietario del Bar Giralda y el Bar Estrella.

Como regla general, dichos establecimientos se circunscriben al entorno más turístico de la ciudad, incluyéndose algunos que merecen un paseo más allá de este ámbito, por su singularidad, calidad o tradición.

La cocina sevillana es muy rica, y recoge influencias de muchas fuentes. Las especialidades que aquí se indican, pueden tener su origen en otros lugares, pero por su tradición y difusión son parte esencial de nuestra gastronomía.

La gastronomía de Sevilla está viva, por ello, y porque hay establecimientos que no se recogen, pero que merecen estar en esta guía, Sevilla, Patrimonio gastronómico es un proyecto vivo que irá renovándose periódicamente.

This Guide is the result of a joint work between the Seville Restaurant Business Association and the Tourism Board of the City of Seville. A collection of our most traditional recipes is presented along with a list of establishments as an invitation to know our gastronomy and extending to visit other places and establishments of the city. In this guide are only collected bars and restaurants having a bar-counter for Tapas, although our city treasures excellent establishments to eat at worn table with fine service. Establishments suggested come from a popular survey conducted by Tourism Board of City of Seville website between April 15 and September 15, 2013, as well as from a selection prepared by a technical commission of experts composed of Julio Fernández, Chef of the Michelin Star restaurant Abantal, Fernando Huidobro, president of the Andalusian Academy of Gastronomy and Tourism, Javier Compás, wine tasting technician, journalist and gastronomic writer, Shawn Hennessey, best gastronomy Twitter 2013 and author of Sevilla Tapas gastronomy tours. And Paco Sánchez, historic bar-restaurant owner in town, former owner of Bar Giralda and Bar Estrella. As a rule, these establishments are limited to the traditional and touristic heart of the city, although some other establishments are also included beyond that area because of uniqueness, quality and tradition. Sevillian cuisine is very rich including influences of many sources. Specialties listed here may have their origin elsewhere, but by tradition and spreading are an essential part of our cuisine. The gastronomy of Seville is alive, so, because of this and also because we are sure that there are other establishments not listed in this Guide but deserving to be included, "Sevilla, Patrimonio Gastronómico" is a living project periodically renewed.

Sevilla es dueña de un patrimonio cultural e histórico único y reconocido, pero también puede presumir de otro tipo de riqueza, que quizás incluso alegre más el alma de quien la disfruta: su gastronomía.

A través de Sevilla, Patrimonio Gastronómico, queremos dar a conocer a todos aquellos que nos visitan, las especialidades culinarias que forman parte de la cultura de esta ciudad, aquello que definitivamente no deben perderse.

La gastronomía de Sevilla es natural reflejo de la complejidad y sofisticación de su riquísimo legado histórico. La ciudad ha recogido en su cocina la tradición de todos los pueblos que se han asentado en ella a lo largo de la Historia: romanos, judíos, musulmanes, cristianos, etc. Una ciudad en la que se funden costumbres y sabores de Oriente y Occidente, que incluye la crucial aportación de los productos de América, su condición de ciudad interior pero con un histórico puerto fluvial y una estrecha relación con las costas cercanas.

Si a esta tradición y mezcla, añadimos la pujanza actual en cuanto a creación, imaginación, calidad global y puesta al día en usos y procedimientos, nos encontramos finalmente con que la gastronomía es uno de los pilares más evidentes de la propia identidad de Sevilla y de la manera de ser y del vivir de los sevillanos.

Y eso es lo que deseamos que conozca. Qué comemos los sevillanos cuando salimos a disfrutar de nuestra gastronomía, las recetas que forman parte de nuestra tradición.

Seville has a unique and renowned cultural and historical heritage, but also boasts another kind of wealth, perhaps its gastronomy would be the factor that could make more happy to those who enjoy. Through the Gastronomic Heritage of Seville Project, we want to make known to all those who visit us those specialities that are part of the culture of this city and should not be missed.

The gastronomy of Seville is the natural reflection of the complexity and sophistication of its rich historical legacy. The cuisine of Seville has collected different traditions of all peoples settled in the city throughout its history, Romans, Jews, Muslims, Christians... So, Seville is a city in which customs and flavors of East and West come together, including the crucial contribution of the new products arrived from America thanks to its status as an inner city with a historic river port and a close relationship with the nearby coast.

And if this great tradition is added to the strength of the current culinary scene in terms of creativity, imagination and updating of practices and procedures, we get finally a gastronomy that is one of the pillars of the own identity of the city as well as the way of being and living of the people of Seville.

And this is precisely what we want you to know: What we eat in Seville when we go out to enjoy our cuisine. And we want you to come along with with us.



We love people

CARRILLADA

“CARRILLADA”

APUNTES:

Exquisita y de fácil preparación, muy nutritiva, usualmente de sabroso cerdo ibérico, de textura fibrosa, algo gelatinosa, jugosa y muy tierna, con el toque de sabor del vino elegido y sus adecuadas verduras y especias, la carrillada es sin duda una de las tapas sevillanas de mayor aceptación.

NOTES:

Delicious, exquisite and easy to prepare, the ‘carrillada’ -iberian pork cheeks- has a fibrous and tender texture with a tasty touch of flavor. Wine, spices, vegetables... This is one of the most requested tapas of Seville.



INGREDIENTES INGREDIENTS:

(Para varios comensales y hacer porciones de tapas). Como 1 kg de carrillada, troceada, 2 zanahorias, 2 cebollas, 1 tomate, 4 dientes de ajo, 2 pastillas caldo de carne (o hacer un caldo), 1 vaso de vino tinto (o fino u oloroso), 1/2 vaso de agua, aceite de oliva, sal, pimentón, tomillo, orégano, clavo, laurel, azúcar.

About 1 kg chopped ‘carrillada’ meat, 2 carrots, 2 onions, 1 tomato, 4 garlic cloves, 2 small cubes of beef broth, 1 glass red wine (or a sherry, to taste), 1/2 glass of water, olive oil, little spanish paprika ‘pimentón’, oregano, thyme, clove, bay leaf-laurel, sugar, rosemary.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Limpiar la grasa y nervios de la carrillada, salpimentar y rehogarla con algo de aceite en la olla a presión hasta que coja color. Apartarla. Picar las zanahorias, cebollas y ajos y rehogar en el mismo aceite de la carne. Añadir el tomate ya picado y pochar la verdura con el laurel. En cacerola aparte, reducir el vino con el romero, tomillo y algo de azúcar. Quitar el laurel, retirar las verdura y triturarlas, poner en la olla con la carrillada, vino, agua, laurel, el caldo o los cubitos, el tomillo, orégano y clavo. Tapar y hacer durante 15 minutos cuando ya silbe la olla a presión. Acompañar con patatas, fritas o cocidas.

Well clean the meat, salt and pepper and saute with little oil until changes color. Set aside. Chop onions, carrots, garlic and saute with the same oil of the meat. Add chopped tomato and poaching the vegetables with the laurel. Then, pour in another pan the wine together with rosemary, thyme and some sugar, to reduce. Remove laurel and crush the vegetables. Put in the pressure cooker the meat, the wine, water, laurel, the beef broth, the thyme, oregano and the clove. Cover and cook for about 15 minutes after the steam whistle.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

ENRIQUE BECERRA

C/ Gamazo, 2
41001 Sevilla
954 213 040
www.enriquebecerra.com

CASABLANCA

C/ Adolfo Rodríguez Jurado, 12
41001 Sevilla
954 224 114
www.bodeguitacasablanca.com

TABERNA COLONIALES

Plaza Cristo de Burgos, 19
41003 Sevilla
954 501 137
www.tabernacoloniales.es

BODEGUITA ROMERO

C/ Harinas, 10
41001 Sevilla
954 229 556
www.bodeguita-romero.com

S LAS TERESAS

C/ Santa Teresa, 2
41004 Sevilla
954 21 30 69

LA AZOTEA

C/ Jesus del Gran Poder, 31
41002 Sevilla
955 11 67 48
www.laazoteasevilla.es

AL-ALJIBE

Plaza Alameda Hércules, 76
41002 Sevilla
954 90 05 91
www.elaljibe.com

S EL RINCONCILLO

C/ Gerona, 40
C/ Alhondiga, 2
41003 Sevilla
954 22 31 83
www.elrinconcillo.es

LA FLOR DE MI VIÑA

C/ José Velilla, 7
41001 Sevilla
954 56 42 52

S CASA CUESTA

C/ Castilla, 1
41010 Sevilla
954 33 33 35
www.casacuesta.net

S CASA ROMÁN

Plaza de los Venerables, 1
41004 Sevilla
954 228 483

TRADEVO

Plaza Pintor Amalio García
del Moral, 2
41005 Sevilla
626 255 573
www.tradevo.es

ESLAVA

C/ Eslava, 3
41002 Sevilla
954 906 568
www.espacioslava.com

YEBRA

C/ Medalla Milagrosa 3
41009 Sevilla
954 35 10 07
www.yebrarestauracion.com

SOLOMILLO AL WHISKY

PORK SIRLOIN
MEDALLIONS WITH WHISKY



APUNTES:

Pura, sorprendente y eficaz imaginación culinaria sevillana la de preparar medallones de solomillo con whisky -o con coñac, según versiones, aunque se llame siempre "al whisky"- lo cual confiere un sabor particular, con carácter y exquisito, a la ya de por sí sabrosa carne del solomillo de cerdo de estas tierras. Y si es ibérico, mejor. Una tapa "emblemática" de aplauso unánime y merecido, tanto por los visitantes como por los propios sevillanos. Otra receta tradicional es el solomillo al ajo, típico en el bar Sol y Sombra.

NOTES:

Exquisite and effective sevillean imagination and know-how is the key to prepare this so tasty andalusian pork sirloin with whisky (or brandy), giving to the already splendid Iberian pork meat a different character and flavor. The result is a very succulent tapa, highly appreciated, in which the flavor of the meat -so tender and juicy- is perfectly complemented by the simplicity of the sauce. Pork tenderloin with garlic is another traditional recipe, typical in Sol y Sombra bar.

INGREDIENTES INGREDIENTS:

2 ó 3 puntas de solomillo de cerdo, medianos o pequeños, aceite de oliva virgen extra, 4 ó 5 dientes de ajo, algo de mantequilla, 1 vaso mediano de whisky (o coñac, al gusto), 1 pastilla de caldo de carne, optativo, agua, zumo de limón, vino blanco, optativo, sal. Guarnición: 1 ó 2 rodajas de patata cocida por cada medallón y/o perejil picado.

Two or three medallions of iberian pork sirloin, extra virgin olive oil, 5 cloves of garlic, some butter, 1 glass of whisky, 1 beef bouillon cube, salt to taste, some lemon juice, 1 glass of white wine, some fresh parsley, 1 glass of water.

ELABORACIÓN ELABORATION:

En sartén a fuego medio, con algo de aceite, dorar los medallones por ambos lados. Reservar. Aplastar los ajos, con su piel y ponerlos en la misma sartén con algo más de aceite y una cucharada de mantequilla. Dorar a fuego bajo. Añadir el whisky (o coñac). Y flambear, apagarlo y echar un poco de zumo de limón y el vino blanco (o la pastilla de caldo, disuelta en agua templada). Evaporar-reducir, no demasiado. Poner los medallones, salar y dejar que se hagan bien. Servir cada medallón sobre una o dos rodajas de patata, ya hervidas (se pueden acabar en la misma sartén) verter la salsa por encima y espolvorear con el perejil.

Pour some oil in a pan over medium heat and brown medallions for both sides. Set aside. Crush garlic cloves with the skin and put them in the same pan with a little more oil and some butter, to brown. Add the whisky or brandy, flambé and let evaporate. Add the bouillon cube dissolved in a glass of lukewarm water (or the white wine), and some lemon juice. Then put the medallions and salt to taste. Simmer until meat is done. Serve each medallion on a slice of boiled potato, pour the sauce on and sprinkle the chopped parsley.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

S CASA RICARDO
(antigua Casa Ovidio)
C/ Hernán Cortés, 2
41002 Sevilla
954 389 951
www.casaricardosevilla.com

TABERNA COLONIALES
Plaza Cristo de Burgos, 19
41003 Sevilla
954 501 137

RESTAURANTE RAFAEL
C/ Gonzalo Segovia
41011 Sevilla
954 235 438

S LA ESTRELLA
C/ Estrella, 3
41004 Sevilla
954 219 325

BODEGUITA ANTONIO ROMERO
C/ Antonia Diaz, 19
41001 Sevilla
954 223 939
C/Gamazo, 16
41001 Sevilla
954 210 585
www.bodeguitaantonioromero.com

AMARILLO ALBERO
Plaza de la Gavidia, 5
41002 Sevilla
954 219 085

S LAS GOLONDRINAS
C/ Antillano Campos, 16
41010 Sevilla
954 332 616
www.barlasgolondrinas.com

BODEGA DOS DE MAYO
Plaza de la Gavidia, 6
41002 Sevilla
954 908 647

BAR NURIA
Avda. de Málaga, 1
41004 Sevilla
954 423 460
www.grupodioni.com

TABERNA AZAFRÁN
C/ Luis Montoto, 148
41005 Sevilla
954 576 697
www.azafranrestaurantes.com

CASA PACO
C/ Luis Huidobro, 23
41007 Sevilla
954 584 725

CAFETERÍA RIOJA
Pasaje peatonal Rioja
41004 Sevilla

S SOL Y SOMBRA
C/ Castilla, 147
41010 Sevilla
954 33 39 35

CERVECERÍA GIRALDA
C/ Mateos Gago, 1
41004 Sevilla
954 228 250

PAPAS ALIÑÁS (ALIÑOS)

SEASONED POTATOES



APUNTES:

Con unas humildes patatas y poco más, se elabora en Sevilla una verdadera delicia como receta casera tradicional, las “papas aliñás”. Una tapa popular de arte y tronío, fresca, de fácil elaboración, apetitosa y de sabor sorprendente en su sencillez y variedad de complementos al gusto y costumbre de cada familia o de cada establecimiento.

NOTES:

Just some fresh potatoes and little else is enough to elaborate this delicious sevillian salad usually served as a very well known tapa. A tasty and traditional recipe, fresh, easy to prepare and really gourmet, in a very short time. Perfect to go with a cold lager.

INGREDIENTES INGREDIENTS:

Papas (es su nombre original y así llamamos a esta especialidad de patatas en Sevilla) nuevas, cebolla o cebolleta, perejil fresco, sal (fina o gorda), aceite de oliva (mejor si es virgen extra), vinagre de vino. Optativo, al gusto o como guarnición: huevo duro picado, atún, 1 tomate bueno troceado y/o pimiento verde picado junto con la cebolla.

Some fresh potatoes, onion or chives, chopped fresh parsley, some salt, extra virgin olive oil, a touch of red wine vinegar. Garnish: hard boiled egg (chopped), canned tuna or mackerel, 1 chopped tomato, chopped green pepper.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Hervir las papas, lavadas y con piel. Cuando estén hechas, dejarlas enfriar un poco y pelarlas. Cortar a rodajas gruesas y luego a mitades o en tacos. Cortar la cebolla o la cebolleta en aros o tiras finas. Remover todo en una fuente o un bol con cuidado y aún tibio, espolvoreando el perejil picado fino. Añadir el aceite, poco vinagre, un tomate a trozos y la sal al gusto. Remover mezclando suave con cucharón. Adornar o completar con huevo duro picado y trozos de atún, caballa o melva de Almadraba. Servir no demasiado frío.

Clean and boil the potatoes, with skin. When done, let it cool lightly and peel the potatoes. Cut them into thick slices or chop. Cut the onion -or chives- into thin strips. Mix gently (use a wooden spoon) in a bowl and sprinkle the parsley. Then add the olive oil and a touch of vinegar, the chopped tomato, the green pepper (optional) and salt to taste. Mix gently. Garnish: chopped hardboiled egg and slices of canned tuna or mackerel. Serve almost lukewarm.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

PAPAS ALIÑÁS Y ALIÑOS

OSTRERÍA LA MAR (MARISCOS EMILIO)

C/ Génova, 1
41010 Sevilla
954 285 032
www.mariscos-emilio.com

LA MONEDA

C/ Almirantazgo, 4
41001 Sevilla
954 223 642
www.restaurantelamoneda.es

CASIMIRO

Avda. de Coria, 9
41010 Sevilla
954 3410269

EL PORTÓN

C/General Polavieja, 20
41001 Sevilla
954 214 072

LAS GOLONDRINAS

C/ Antillano Campos, 16
41010 Sevilla
954 332 616
www.barlasgolondrinas.com

MESÓN DON RAIMUNDO

C/ Argote de Molina, 26
41004 Sevilla
954 223 355
www.mesondonraimundo.com

MODESTO

C/ Cano y Cueto, 5
41004 Sevilla
954 416 811
www.modestorestaurantes.com

BLANCA PALOMA

C/ Pagés del Corro, 86
41010 Sevilla
954 333 788

CASA RICARDO

C/ Hernán Cortés, 2
41002 Sevilla
954 389 951
www.casasicardosevilla.com

CASABLANCA

C/ Adolfo Rodríguez Jurado, 12
41001 Sevilla
954 224 114
www.bodeguitacasablanca.com

BARBIANA

C/ Albareda, 11
41001 Sevilla
954 211 239
www.restaurantebarbiana.com

DONALD

C/ Canalejas, 5
41001 Sevilla
954 227 252

BAR TINO

C/ Tarifa, 11
41002 Sevilla

BAR GRAN TINO

Plaza de la Alfalfa, 14
41004 Sevilla
954 210 883

ORIZA

C/ San Fernando, 41
41004 Sevilla
954 22 72 54
www.restauranteoriza.com

S ANTIGUA ABACERÍA DE SAN LORENZO

C/ Teodosio, 53
41002 Sevilla
954 380 067

JABALÓN

C/ Luis de Montoto, 54
41018 Sevilla
954 42 41 53
www.restaurantejabalon.com

YEBRA

C/ Medalla Milagrosa 3
41009 Sevilla
954 35 10 07
www.yebrarestauracion.com

BODEGUITA ROMERO

C/ Harinas, 10
41001 Sevilla
954 229 556
www.bodeguita-romero.com

BECCERRITA

C/ Recaredo, 9
41003 Sevilla
954 412 057
www.beccerrita.com

ENSALADILLA

POTATO SALAD



APUNTES:

La deliciosa y siempre apetecible ensaladilla sevillana, procede básicamente de la ensalada de patatas de la alta cocina burguesa del XIX, aunque en Sevilla adquiere cualidades sobresalientes: ligera, fresca, elegante, variada y sabrosa. Pocos son los paladares, locales o foráneos, que se resisten a esta auténtica y muy tradicional tapa, versionada, difundida y sumamente apreciada en toda la ciudad. Una de las bazas más seguras del tapeo sevillano.

NOTES:

Always delicious, refreshing and appetizing, this fully requested Tapa is one of the safest assets in Sevilla. The sevillian "ensaladilla" comes basically from the haute cuisine potato salad of the nineteenth century. Of course, some ingredients may vary depending on different bars and cooks, but potato is always the basic main ingredient.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (4 comensales. Servings-4)

3 ó 4 patatas medianas por persona, 3 zanahorias, aceite de oliva, vinagre, 3 huevos duros, 150 gr. guisantes (opcional), aceitunas sevillanas "manzanilla" (opcional), 1 lata de atún (opcional), 1 latita pimiento morrón (opcional), 1 docena gambas (opcional), mayonesa casera, sal.

3 to 4 potatoes per person, medium size, 3 carrots, extra virgin olive oil, wine vinegar, 3 hard boiled eggs, 150 grs peas, cooked (optional), sevilian green olives "manzanilla", pitted or not, 1 tinned tuna (optional), 1 tinned sweet red pepper (optional), 12 fresh prawns (already peeled and cooked), mayonnaise, home-made or a pot of., salt.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Cortar a dados y cocer las patatas y las zanahorias. Aliñar con aceite de oliva virgen extra, un poco de vinagre de vino y sal. Remover bien. Añadir las claras de los huevos duros, cortadas a tiras, algunos guisantes ya cocidos, aceitunas sevillanas manzanilla deshuesadas o no, tiras de pimiento morrón, lascas de atún enlatado y las gambas cocidas y peladas. Mezclar todo a fondo cuando aún está tibio, añadir una buena mayonesa, casera o de bote y seguir mezclando y removiendo. Se pueden hacer moldes y triturar finamente la patata. Adornar por encima con las yemas desmigadas de los huevos duros, algunas tiras de pimiento morrón, algunas aceitunas, lascas de atún y / o gambas. Se sirve fría.

Dice and cook potatoes and carrots, seasoning with extra virgin olive oil, a dash of vinegar and salt to taste. Stir thoroughly. Add the whites of hard boiled eggs, diced, and some peas, olives, stripes of sweet red pepper, tuna flakes and prawns. Mix well while still warm and add some mayonnaise. Continue mixing and slowly removing. You can also mash the potatoes in order to make a mold. Garnish over the top with some prawns, egg yolks, sweet red pepper, olives and tuna flakes. Serve cold.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

BECERRITA

C/ Recaredo, 9
41003 Sevilla
954 412 057
www.becerrita.com

OSTRERÍA LA MAR (MARISCOS EMILIO)

C/ Génova, 1
41010 Sevilla
954 285 032
www.mariscos-emilio.com

LA PEPONA

C/ Javier Lasso de la Vega, 1
41002 Sevilla
954 21 50 26

CERVECERÍA INTERNACIONAL

C/ Gamazo, 3
41001 Sevilla
954 211 717
www.cerveceriainternacional.com

LA ALICANTINA

Plaza Salvador, 2
41003 Sevilla
954 22 61 22
www.puertodelicia.es

RESTAURANTE RAFAEL

C/ Gonzalo Segovia, 8
41010 Sevilla
954 323 783

DONALD

C/ Canalejas, 5
41001 Sevilla
954 227 252

PURACEPA

Plaza de San Francisco, 5
41004 Sevilla
954 218 119
www.restaurantealbarama.com

CERVECERÍA LA GRANDE

C/ San Jacinto, 39
41010 Sevilla
954 331 222
www.mariscos-emilio.com

PERIQUI CHICO

C/ Gustavo Bacaristas, 2
41010 Sevilla
954 281 725

PONCIO

C/ Ximenez de Enciso, 33
41004 Sevilla
954 46 07 17
www.ponciorestaurantes.com

CASA MORALES

C/ García de Vinuesa, 11
41001 Sevilla
954 221 242

LA ESPUMOSA

C/ Marqués del Nervión, 116
41005 Sevilla
954 920 448
www.laespumosa.com

PETIT COMITÉ

C/ Dos de Mayo, 30
41001 Sevilla
954 22 95 95
www.petitcomitesevilla.com

RESTAURANTE JAYLU

C/ López de Gomara 19
41010 Sevilla
954 33 94 76
www.restaurantejaylu.com

ALBEDRÍO

C/ Juan de Mata Carriazo 4
41018 Sevilla
954 41 91 99

MODESTO

C/ Cano y Cueto 5
41004 Sevilla
954 41 68 11
www.modestorestaurantes.com

PATIO SAN ELOY

C/ San Eloy, 9
41001 Sevilla
954 501 070
www.patiosaneloy.com

PURATASCA

C/ Numancia, 5
41010 Sevilla
954 33 16 21

LA MOJIGATA

C/ Moratin, 15
41001 Sevilla
655 250 553

ESPINACAS CON GARBANZOS

SPINACH AND CHICKPEAS



APUNTES:

Como otras especialidades sin carne, se considera tradicionalmente como parte del tapeo típico de los días primaverales de Semana Santa. Con un regusto a potajes de la cocina tradicional sevillana de orígenes sefardíes y la particular enjundia que le dan las especias, las sencillas espinacas y los popularísimos garbanzos se combinan sabiamente para ofrecernos una de las tapas más claramente históricas y emblemáticas de la ciudad, un verdadero hallazgo "gourmet".

NOTES:

This vegetarian delicie is traditionally considered as a part of the cuisine of the Semana Santa - Holy Week. Simple spinach and hugely popular chickpeas, wisely combined with a few spices, make certainly one of the most emblematic historical specialities in Sevilla and one of the most appreciated by both locals and visitors.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (4 comensales. Servings-4)

¼ kg garbanzos ya cocidos, 400 gr espinacas, 1 cucharada pimentón dulce, 1 cucharada comino en grano, 2 rebanadas pan blanco, aceite de oliva, vinagre, 1 guindilla, 3 dientes ajo, sal.

250 grams dried chickpeas (already cooked), 400 grams spinach, washed and chopped, 1 tbsp sweet red pepper, 1 tbsp cumin, 2 slices of white bread, olive oil, about 1 tbsp wine vinegar, 1 "guindilla" chili pepper, 3 cloves of garlic, salt.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Freír en sartén con aceite de oliva tres o cuatro rebanaditas de pan blanco con un par de dientes de ajo enteros y pelados. Cuando estén las rebanadas muy doradas y crujientes, sacamos el ajo y el pan y reservamos el aceite en la sartén. Machacamos o majamos en mortero comino en grano, una guindilla (o cayena), los ajos ya dorados, el pan curruscadito (reservamos alguna rebanada para adomar), la sal y un chorrito de vinagre de vino. Lo rehogamos brevemente en la sartén con el mismo aceite y lo pasamos a una cazuela de barro que ponemos al fuego junto con una cucharada de buen pimentón dulce y los garbanzos (ya cocidos previamente con agua, cebolla y laurel o bien de bote). Rehogamos lentamente y vamos añadiendo las espinacas, limpias y troceadas. Revolvemos. Emplatamos en cazuelita colocando algunas rebanaditas del pan que reservamos previamente, como adorno. Servir caliente.

Place in a frying pan with some olive oil the slices of bread and garlic cloves, just peeled. Medium heat. When bread is very brown and crisp remove both ingredients and keep the oil in the pan. Mash the cumin in a mortar together with the chilli pepper, the brown garlic and the croutons of fried bread, saving some croutons to garnish. Salt and pour a dash of vinegar. Sauté briefly in the pan with the same oil and pass to a casserole over medium heat, with a tbsp of sweet red pepper and the chickpeas. Stir slowly adding the spinach and a pinch of salt. Place on individual casseroles with some croutons. Serve hot.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

LOS CUEVAS

C/ Virgen de las Huertas, 1
41010 Sevilla
954 27 80 42
www.loscuevas.com

CASA RUIZ

C/ Francos, 59
41004 Sevilla
954 22 87 80
casa-ruiz.eltenedor.es

BODEGUITA ANTONIO ROMERO

C/ Antonia Díaz, 19
41001 Sevilla
954 223 939
C/Gamazo, 16
41001 Sevilla
954 210 585
www.bodeguitaantonioromero.com

EL RINCONCILLO

C/ Gerona, 40
C/ Alhondiga, 2
41003 Sevilla
954 22 31 83
www.elrinconcillo.es

BODEGUITA ROMERO

C/ Harinas, 10
41001 Sevilla
954 229 556

LAS TERESAS

C/ Santa Teresa, 2
41004 Sevilla
954 21 30 69

BAR OLIVA

C/ San Jacinto, 73 (Triana)
41010 Sevilla
954 33 86 90

MODESTO

C/ Cano y Cueto, 5
41004 Sevilla
954 416 811
www.modestorestaurantes.com

BAR EUROPA

C/ Siete Revueltas, 35 (Plaza del Pan)
41004 Sevilla
954 21 79 08
http://bareuropa.info

EL CASERÍO

C/ Acetres, 7
41004 Sevilla
954 226 436

LAS PILETAS

C/ Marqués de Paradas, 28
41004 Sevilla
954 22 04 04
www.restaurantelaspiletas.com

S Más de 50 años o contenidos singulares. *Establishments with more than 50 years or unique contents.*



El ingrediente que hace crecer tu negocio.

Si eres miembro de **AEHS** te mereces mejores ofertas.

Por eso desde **Gas Natural Fenosa** nos esforzamos en hacerte llegar las mejores ofertas exclusivas que ayuden a impulsar tu negocio.

Además, hoy con nuestra **solución Ledplus** podrás sustituir toda la iluminación por tecnología led y ahorrar hasta el 70%, de manera fácil y rápida. Apuesta por la calidad y garantía de Gas Natural Fenosa y obtén **un 5% de dto. en la solución Ledplus por ser cliente eléctrico.**

Contacta con nuestros expertos en **ahorro energético:**

900 834 330
negocio.gasnaturalfenosa.es

gasNatural
fenosa
la energía que piensa

Consulta las condiciones de la oferta en nuestra web.

CARACOLES

SNAILS



APUNTES:

Lo primero es saber que en Sevilla llamamos caracoles a los más pequeños, los otros son “cabrillas”. En todo caso, los caracoles en general son una antiquísima especialidad culinaria de auténtica gastronomía, tratados y apreciados ya como un manjar en la cocina de la época romana. Muy nutritivos, sabrosísimos y de fácil “adicción”, los caracoles, con su popular y rico caldito, son prácticamente imprescindibles en los veladores y manteles sevillanos en cuanto llega el buen tiempo y los bares anuncian en cartelones que “Hay caracoles”.

NOTES:

In Sevilla “caracoles” are small snails and “cabrillas” are large snails. Although the generic name in Spanish is “caracoles”. In any case, snails is an ancient culinary specialty of gastronomy, highly appreciated in roman cuisine. Nutritious, tasty and “addictive”, caracoles with the own broth-bouillon -delicious and lightly spiced- is a must everywhere in Sevilla when good weather arrives.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (Para una olla. A whole pot)

1 kg caracoles, 2 hojas laurel, 1 cabeza entera ajo, 1 cebolla mediana, 1 ramita de hierbabuena, 1 ó 2 guindillas, al gusto, sal, 1 cucharadita comino en grano, 1 puñadito de orégano, pimienta negra, cilantro, aceite de oliva.

1 kg caracoles (small snails), 2 bay leaves, 1 head of garlic, 1 onion, medium, some “hierbabuena”-mint, 1 or 2 chilli red peppers, to taste, salt, some cumin, some oregano, black pepper, to taste, some coriander, olive oil.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Dejarlos ayunar al menos 24 horas. Lavarlos y enjuagar bien, a fondo. Luego, sin agua, frotarlos con sal (esto elimina impurezas) y enjuagar a fondo de nuevo. Los ponemos en una olla con agua que los cubra, a fuego bajo. Quitamos la espuma y/o cambiamos el agua, añadiendo dos hojas de laurel, una cabeza de ajos, una cebolla sin piel (estos ingredientes los retiramos cuando lleven ya más de una hora hirviendo) y echamos sal fina. Haremos una muñequilla -o una bolsita de tela- con comino, orégano, pimienta negra, cilantro y ajo pelado y aplastado. La ponemos en la olla con los caracoles y tras unos 25 minutos le añadimos la hierbabuena y trocitos o tiras de guindilla. Dejar reposar. A la hora de sacar la porción de tapa le ponemos siempre algo de caldo y un poco de aceite de oliva por encima, en crudo. El caldo puede presentarse aparte, en un vasito. Servir caliente. Las “cabrillas” se preparan de modo diferente, con una salsa de tomate trabada con especias y taquitos de Jamón.

Must be left to fast for at least 24 hours. Wash and rinse thoroughly, then rubbing with some salt and without water in order to remove any impurities. Rinse thoroughly again. Put the snails in a pot, covered with water, over low heat. Go skimming and changing water, then add the bay leaves, garlic, onion (just peeled) and some salt. Remove these ingredients after more than one hour boiling and make a small cloth bag containing some cumin, coriander, oregano, black pepper and some cloves of garlic, peeled and mashed. Place the small bag in the pot with the snails and about 25 minutes after add the mint and the chilli red pepper. Let stand. Serve each tapa with some bouillon-broth and a dash of olive oil on. Serve hot. Broth can be served separately in a glass. “cabrillas” -large snails are prepared differently in a sauce with spices and dices of serrano cured ham (“jamón”).-

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

CARACOLES Y CABRILLAS

TREMENDO PÍO XII

C/ Ronda Pío XII
41008 Sevilla

CASA DIEGO

C/ Santa Cecilia, 29
41010 Sevilla
95 433 0609
www.casa-diego.com

PROTASIO

C/ Cardenal Rodrigo de Castro, 29
41005 Sevilla
954 65 64 01

CASA ANTONIO LOS CARACOLES

C/ Pérez Galdós, 13
C/ Guadarmino, 1
41004 Sevilla
954 213 172

BODEGUITA LA MINA

C/ Cuesta del Rosario, 7
41004 Sevilla
954 214 092

EL KIKI

C/ Juan Antonio Cavestany, 15
(Santa Justa)
41003 Sevilla
954 542 903

EL CATETO

C/ Sinaí, 25
41007 Sevilla
954 58 43 66
www.caracoleselcateto.com

CERVECERÍA LA FRESCA

C/ Séneca, s/n
41019 Sevilla
954 67 56 50
www.caracoleselcateto.com

CASA RUPERTO

Avda. Santa Cecilia, 2
41010 Sevilla
954 08 66 94

EL UNO DE SAN ROMÁN

Plaza de San Román, 1
41003 Sevilla
954 21 43 37

EL REY DE LOS CARACOLES

C/ Santas Patronas, 11
41001 Sevilla
954 56 49 90

BAR G. HIJÓN

C/ Ronda de Capuchinos, 1
41003 Sevilla

BAR LA MACETA

C/ Virgen de Loreto, 19AC
41011 Sevilla
954 283 565

BAR RODRÍGUEZ

Plaza San Antonio de Padua
954 387 354

BODEGA CAMACHO

Plaza de Pumarejo, 3C
41003 Sevilla
954 371 027

BAR ROSITA

Avión Cuatro Vientos, local 12
954 641 688

➤ Más de 50 años o contenidos singulares. Establishments with more than 50 years or unique contents.

ARROZ DEL DÍA

RICE OF THE DAY
(MEAT AND SEAFOOD PAELLA)



APUNTES:

El arroz del día de Sevilla es posiblemente la tapa festiva dominical por excelencia. Especialmente si el día es soleado y estamos sentados en algún velador. Tapa tradicional, popular, saludable, ligera y agradecida en su confección, ya que la variedad de arroz más común en esta tierra, el redondo, admite una gran diversidad de ingredientes y múltiples elaboraciones, absorbiendo el sabor tanto del pescado, como de la carne, el marisco y los vegetales. Por separado o juntos. Esta tapa suele elaborarse básicamente al estilo “paella”, con espléndidos y siempre sabrosos resultados.

NOTES:

Tasty and colorful, rice of the day is certainly one of the most sought tapas, especially on sunday and holidays just before lunch or as a part of it. It is a rice dish cooked in the very popular “paella” - style whose ingredients vary by establishment. “redondo” - round rice is typically used for its ability to absorb the flavors of different ingredients such as meat, fish, seafood, greens, etc.

INGREDIENTES INGREDIENTS:

(Mixto, 4 comensales. Mixed, 4 Servings)
400 grs pollo troceado, 250 grs gambas, 250 grs almejas, 150 grs calamares (anillas o trozos), 1 cebolla media, picadita, 2 tomates medianos, picados, 2 ó 3 corazones de alcachofa, 2 dientes de ajo, pelados y machacados, 1 pimiento rojo, picado, 1 pimiento verde, picado, perejil fresco, picado, azafrán, 1 tacita de guisantes, aceite de oliva, 400 grs arroz redondo (aprox. 2 vasos de agua llenos), Agua (o caldo de pollo o de pescado, al gusto), sal. Opcativo: mejillones, costillas de cerdo, pimentón dulce...

400 g chicken, into pieces, 250 g clams, 250 g prawns, 150 g calamars-squid, rings or strips, olive oil, 1 onion, medium, chopped, 1 red pepper, chopped, 1 green pepper, chopped, 2 hearts of artichoke, sliced, 1 small cup of peas, 2 tomatoes, chopped, 2 cloves of garlic, peeled, some chopped parsley, saffron, salt, 400 g round grain rice (approx. 2 full glasses of water), meat or fish bouillon. Optional: mussels, pork ribs, pimentón-red pepper paprika

ELABORACIÓN ELABORATION:

Pelar las gambas, apartar y hervir las cáscaras y cabezas. Reservar. Lavar bien las almejas, hervir para abrirlas. Reservar el caldo y trocear los calamares. Poner aceite en la paellera a fuego medio y dorar el pollo, rehogar la cebolla y añadir los calamares, pimientos, tomates y alcachofas fileteadas. Rehogar bien todo. Echar el caldo de almejas y gambas y añadir el arroz, sofreír. Calcular la cantidad de líquido (el doble del arroz, al menos) añadir agua si es necesario o caldo caliente de pollo o pescado y los guisantes, ajo, perejil, sal y azafrán (desleído en algo de agua tibia). Hervir hasta que el arroz esté a punto, colocando poco antes las gambas y las almejas por encima.

Peel the prawns, set aside, boil the shells and reserve the bouillon. Wash the clams and boil till open. Reserve clams and bouillon separately. Pour some olive oil in a paella pan and brown the chicken over medium heat. Sauté the onion and add the squid, peppers, tomatoes and artichokes. Lightly fry, use a wooden spoon. Pour the bouillon (clams and prawns) add the rice and sauté. Liquid (ot chicken or fish broth) must be twice the volume of rice. Add peas, mashed garlic, parsley, salt and saffron, previously thinned in warm water. Cooking until rice is ready, placing all over, some minutes before, the peeled prawns and the clams. Let stand a little and serve.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

LA BODEGA

C/ Alfalfa, 4
41003 Sevilla
954 227 362

LA PRIMERA DEL PUENTE

C/ Betis, 66
41010 Sevilla
954 276 918

ESLAVA

C/ Eslava, 3
41002 Sevilla
954 906 568
www.espacioeslava.com

ENRIQUE BECERRA

C/ Gamazo, 2
41001 Sevilla
954 213 040
www.enriquebecerra.com

EL RINCONCILLO

C/ Gerona, 40
C/ Alhondiga, 2
41003 Sevilla
954 22 31 83
www.elrinconcillo.es

TABERNA AZAFRÁN

C/ Luis Montoto, 148
41005 Sevilla
954 576 697
www.azafranrestaurantes.com

LA REJA

C/ Santa M^a de Gracia, 13
41004 Sevilla
954 214 086

LA ALICANTINA

Plaza Salvador, 2
41003 Sevilla
954 22 61 22
www.puertodelicia.es

BARBIANA

C/ Albareda, 11
41001 Sevilla
954 211 239
www.restaurantebarbiana.com

EL CATETO

C/ Sinai, 25
41007 Sevilla
954 58 43 66
www.caracoleselcateto.com

CASA RICARDO

C/ Hernán Cortes, 2
41002 Sevilla
954 38 97 51
www.casaricardosevilla.com

YEBRA

C/ Medalla Milagrosa, 3
41009 Sevilla
954 35 10 07
www.yebrarestaurantacion.com

LA ISLA

C/ Arfe, 25
41001 Sevilla
954 21 53 76
www.restaurantelaisla.com

GÉNOVA

Avda. de la Constitución, 10
41001 Sevilla
954 22 74 36
www.genova-cafebar.es

CASA PACO

C/ Luis Huidobro, 23
41007 Sevilla
954 58 47 25

EL PORTÓN

C/ General Polavieja, 20
41004 Sevilla
954 21 40 72

BAR TAQUILLA

C/ Adriano, 24
41001 Sevilla
607 61 41 12

EL CANDIL TRIANA

C/ Paraíso, 3
41010 Sevilla
954 27 47 84
www.grupoelcandil.es

BODEGA SANTA CRUZ (LAS COLUMNAS)

C/ Rodrigo Caro, 1
41004 Sevilla
954 213 246

RESTAURANTE LA INFANTA

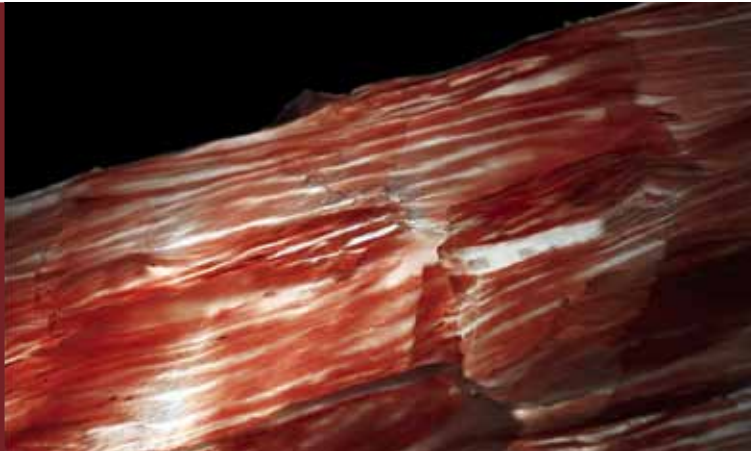
C/ Arfe, 32
41001 Sevilla
954 22 96 89
www.infantasevilla.es

ASADOR SALAS

C/ Almansa, 15
41001 Sevilla
954 217 796
www.hosteriasalas.com

JAMÓN

IBERIAN CURED HAM



APUNTES:

Uno de los productos más señalados internacionalmente, tal vez el que más, de la mejor gastronomía española, andaluza y sevillana (Sevilla tiene su propia zona de excelente producción).

La carne del cerdo de raza ibérica y especialmente el jamón, es un auténtico lujo "gourmet".

Tanto por su altísima calidad, olor, textura y sabor inconfundibles, como por sus cualidades cardiosaludables demostradas por su alto contenido de ácido oleico, grasas insaturadas que no afectan al colesterol, mínima cantidad de sal... El cerdo ibérico se alimenta de bellotas y/o piensos y su hábitat de crianza incluye las amplias dehesas del país. Aunque el mejor jamón es el "ibérico puro de bellota", existe una gran variedad con calidad contrastada: ibérico de cebo, de

recebo, serrano (criado y elaborado en climas de sierra, frío y seco) de bodega, reserva, gran reserva... Las diversas denominaciones de origen garantizan la pureza y calidad del jamón.

NOTES:

A Jamón-iberian cured ham is a true gourmet luxury, an exceptional and unique product, internationally recognized as a flagship of the best gastronomy in Europe. The province of Seville has its own production area. Iberian cured ham is renowned for its highest quality and unmistakable texture, aroma and taste. Not to mention that the Jamón has heart-healthy properties, scientifically tested. The best is the pure Iberian acorn ham, although there is a wide range of different Jamón with outstanding quality. Denomination of origin guarantee the purity and the quality of every type of Jamón.

INGREDIENTES INGREDIENTS:

Únicamente jamón.

Jamón-iberian cured ham only.

ELABORACIÓN ELABORATION:

La pata de jamón se corta con el adecuado cuchillo jamonero en cortas y finísimas lonchas, con un mínimo de grasa (que se degusta igualmente) siguiendo la línea horizontal del corte al abrirlo. De las diversas partes de la pata se pueden extraer taquitos y tocino de gran calidad y sabor e incluso el hueso proporciona un caldo exquisito. Una tapa consta, por lo general, de cinco a siete lonchas. El jamón se sirve solo y se acompaña con "picos" u otro tipo de pan ligero.

Slicing a jamón-hind leg cut is considered almost an art, anyway you can find excellent professionals in the establishments of Seville.

Place the "jamón" in a ham holder and cut with a "cuchillo jamonero" - special ham knife, (long, narrow, flexible and very sharp blade) fine slices or flakes, almost transparent, medium size, including some delicious "tocino" - fat. Generally a single tapa comprises five to seven slices or flakes. Jamón is served alone, not to disguise such an extraordinary taste, just some "picos" - small bread sticks.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

📍 LAS TERESAS

C/ Santa Teresa, 2
41004 Sevilla
954 21 30 69

📍 CASA ROMÁN

Plaza de los Venerables, 1
41004 Sevilla
954 228 483

CASA RUIZ

C/ Francos, 59
41004 Sevilla
954 22 87 80

FLORES JAMONES Y VINOS

C/ San Pablo, 24
41001 Sevilla
954 216 160
www.federicoflores.es

📍 EL RINCONCILLO

C/ Gerona, 40, Alhondiga, 2
41003 Sevilla
954 22 31 83
www.elrinconcillo.es

MESÓN 5 JOTAS

C/ Castelar, 1
41001 Sevilla
954 21 07 63

📍 CASA ROBLES

C/ Álvarez Quintero, 58
41004 Sevilla
954 21 31 50
www.casa-robles.com

SIERRA DE SEVILLA

C/ Joaquin Guichot, 5
41001 Sevilla
954 21 65 72

📍 HOSTERÍA DEL LAUREL

Plaza de los Venerables, 5
41001 Sevilla
954 220 295
www.hosteriadell Laurel.com

📍 BODEGA GÓNGORA

C/ General Polavieja, 15 y 17
41004 Sevilla
954 221 119
www.bodegagongora.com

EL ESPIGÓN

C/ Bogotá, 1
41013 Sevilla
915 79 32 32
www.lespigon.com

CASA MANOLO LEÓN

C/ Guadalquivir, 8
41002 Sevilla
954 373 735
www.manololeon.com

LA FLOR DE TORANZO

C/ Jimios, 1-3
41001 Sevilla
954 229 315

LA ALBARIZA

C/ Betis, 6
41010 Sevilla
954 332 016 - 661 77 62 60
www.laalbariza.es

CASA MESTRE

C/ General Polavieja, 4
41001 Sevilla
954 22 64 26

📍 CASA MORENO

C/ Gamazo, 7
41001 Sevilla
954 22 83 15

PANDO CUNA

C/ Cuna, 5
41004 Sevilla
954 225 052

EL CAIRO

C/ Reyes Católicos, 13.
41001 Sevilla
954 56 34 48
www.hosteriasalas.com

CERVECERÍA-BAR JOSÉ LUIS

Plaza de Cuba, 3
41011 Sevilla
954 272 017
www.joseluis.es

COLA DE TORO

BULL TAIL STEW



APUNTES:

Conocido ya en época romana, se trata hoy en día de un magnífico estofado, muy sabroso y de elaboración sencilla, al cual la textura gelatinosa que adquiere la carne de la cola de toro, junto con la salsa, espesa, bien trabada y especiada y el perfume profundo del vino, confieren cualidades de magnífica especialidad culinaria. Muy apreciado en Sevilla, la cola de toro se matiza absolutamente según el vino elegido para su cocción y con el tiempo necesario para lograr un plato "a la antigua", redondo y succulento como pocos.

NOTES:

Dating back to Roman times, this popular stew is currently one of the most typical Andalusian stews. Very tasty, the preparation is quite simple. With a slow and prolonged traditional way of cooking, low heat, this special meat, true bull, ox or cow tail is used, and the sauce -thick and lightly spiced- together with the deep aroma of a chosen wine gives an excellent culinary specialty, a true delicacy absolutely succulent. Of course, you can speed it up using pressure cooker.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (4 comensales, Servings-4)

1 kg y ½ de cola de toro, troceado, 1 cebolla grande, 3 zanahorias, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 6 ó 7 granos pimienta negra, 1 vaso y medio vino tinto (o Generoso, Montilla), laurel, aceite de oliva, sal, ½ l caldo de carne, pimienta molida, harina, 4 clavos de olor, ½ puerro (opcativo)

1.5 kg bull tail, chopped, 1 large sweet onion, 3 carrots, sliced, 1 red pepper, 2 cloves of garlic, just peeled, 6 to 7 grains of black pepper, 1 cup and a half red wine (or a full bodied Montilla, Sherry...), 2 bay leaf, olive oil, salt, half a liter of beef broth (or water, to taste), ground pepper, flour, 4 cloves, half a leek (optional).

ELABORACIÓN ELABORATION:

Salpimentar y enharinar ligeramente los trozos de cola. Dorarlos en sartén con aceite y reservar. Picar la cebolla en juliana junto con las zanahorias en rodajas y con los ajos, pelados y enteros, y el puerro cortado (opcional). Rehogar todo en el mismo aceite de la carne, a fuego lento. Cuando esté trabado todo, añadir dos o tres hojas de laurel y los clavos. Pasar todo a la cazuela, añadir ahora la carne y cubrir con el caldo y el vino. Tapar. Poner a fuego lento durante unas 3 horas. Añadir más caldo (o agua) si se seca. Hay que dejar cocer hasta que la carne se pueda separar del hueso. Acompañar con patatas fritas o cocidas, con la salsa por encima. La verdurita se puede triturar para espesar la salsa.

Season and slightly flour the pieces of meat, lightly brown them in a pan with olive oil. Set aside. Chop the onion into julienne short strips together with the sliced carrots, the garlic and the leek (optional). Braise it all in the same oil of the meat, low heat. When properly done, add the laurel and the cloves and pass it all to a casserole and place the meat. Covering with broth and the wine. Cover the casserole and cooking for about 3 hours, low heat. Add more broth -or just water- if dried. Cooking until the meat can be separated from the bone. Vegetables can be crushed to thicken the sauce. Serve with the sauce over and place some fried or boiled potatoes.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

BECERRITA
C/ Recaredo, 9
41003 Sevilla
954 120 57
www.becerrita.com

ENRIQUE BECERRA
C/ Gamazo, 2
41001 Sevilla
954 213 040
www.enriquebecerra.com

BODEGUITA ROMERO
C/ Harinas, 10
41001 Sevilla
954 229 556
www.bodeguita-romero.com

VINERÍA SAN TELMO
Paseo Catalina Ribera, 4
41004 Sevilla
954 410 600
vineriasantelmo.com

VICTORIA 8
C/ Victoria, 8
41010 Sevilla
954 34 32 30
www.victoria8.es

GRUPODIONI NURIA
Avda. de Málaga, 1
41004 Sevilla
954 423 460
www.grupodioni.com

ROBLES PLACENTINES
C/ Placentines, 2
41004 Sevilla
954 213 150
www.casa-robles.com

GRUPO LA RAZA LA RAZA
Avda. Isabel La Católica, s/n
41004 Sevilla
954 232 024
www.grupolaraza.com/la-raza-restaurante

RESTAURANTE LAS PILETAS
C/ Marqués de Paradas, 28
954 22 04 04
www.restaurantelaspiletas.com

CABO ROCHE
Av. de Ramón y Cajal, 8
41005 Sevilla
954 655 203

PEPE HILLO
C/ Adriano, 24
41001 Sevilla
954 21 53 90



PAVÍA DE BACALAO

CODFISH "PAVÍA"



APUNTES:

Sevilla atesora una gran tradición en cuanto al pescado y en especial el pescado frito o rebocado. Nuestras pavías de bacalao (las más tradicionales, aunque también las hay de merluza) dan fe del magnífico buen hacer de los profesionales sevillanos de cocina. Simple y gustosa, la pavía -o "el" pavía, si es de bacalao- es siempre una tapa apetecible y una de las mil maneras de preparar el apreciado y sabroso bacalao, con una crujiente y ligera envoltura dorada, de paladar suave.

NOTES:

Seville has a great and long tradition in fish, especially fried or batter fish, often marinated specialties. Tasty and popular "pavía" of battered cod is a proof of the expertise of our chefs in that sense. The pavías can be of hake too, however battered cod is the most traditional recipe. A very simple and exquisite way of preparing cod with a crispy and light golden wrapper.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (4 comensales. Servings-4)

600 gr bacalao, desalado, sin piel, a tiras, 150 ml aceite de oliva, 200 grs de harina, 150 ml de cerveza rubia, muy fría, una pizca de azafrán o colorante, 3 huevos, 4 dientes de ajo, muy picado, sal, pimienta negra molida, una pizca de levadura en polvo, aceite para freír (de girasol), una tacita de perejil picado, un vasito de zumo de limón

600 grs desalted cod, skinned, into strips, 150 ml olive oil, 200 grs flour, 150 ml lager beer, very cold, a pinch of saffron or food coloring, 3 eggs, 4 cloves of garlic, finely chopped, salt, ground black pepper, a pinch of baking powder, oil for frying (sunflower oil), a small cup of chopped parsley, a little glass of lemon juice.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Poner en remojo el bacalao al menos 24 horas, cambiando el agua varias veces. Cortarlo a tiras medianas (ya con el rebocado, la pavía tendrá unos 15 cms de largo y unos 5 cms de ancho). Marinarlas durante un par de horas en un cuenco con el limón, aceite de oliva, el perejil, ajo y pimienta. En otro cuenco, preparar el rebocado con los huevos, la harina, sal, la cerveza muy fría y el azafrán (desleído previamente en un poco de agua tibia) o colorante. Batir la masa del rebocado, no ha de quedar demasiado líquida ni espesa. Rebozar bien las tiras de bacalao y freír en aceite (girasol) muy caliente cuidando la forma con una espumadera. Escurrir sobre papel de cocina y servir. Presentar con pan de picos o similar y -sugerencia- gajos de tomate o lechuga y / o un poco de mayonesa o alioli en un extremo del platito.

Cod soaking for about 24 hours, changing the water several times. Note that once cooked the "pavía" is about 15 cms long and 5 cms width. Marinate the strips of cod for two hours in a bowl with lemon juice, olive oil, parsley, garlic and black pepper to taste. In another bowl prepare the batter with the eggs, flour, salt, beer and saffron (previously thinned in a little warm water) or coloring. Beating the dough batter till not too thick or too watery. Well batter the cod strips and frying in hot oil giving an elongated shape with a slooted spoon or similar. Drain on kitchen paper and serve with some "picos" -small sticks of bread and -as a suggestion- some tomato wedges and lettuce salad, or a little mayonnaise or "alioli" -garlic and oil dressing at one end of the tapa.

ESPECIALIDADES DE BACALAO COD SPECIALTIES

Además de la calidad en cuanto a textura, versatilidad culinaria y sabor, el bacalao posee un alto poder nutritivo y -seco y salado- es de fácil transporte y almacenamiento. Durante siglos, el bacalao ha supuesto una gran alternativa al consumo de carne, especialmente en países como el nuestro de grandes diferencias climáticas y por lo tanto, dificultades para la conservación y el transporte de alimentos perecederos. Los barcos de pesca de nuestro país estuvieron desde siempre entre los primeros en capturar el bacalao en mares lejanos. La cocina y gastronomía de Sevilla abunda en grandes especialidades con bacalao: con tomate, en pucheros con garbanzos y acelgas o espinacas, con gambas o langostinos, frito, rebocado, los (o las) "pavías", en ensalada con naranja y aceite, en tortillitas, en croquetas... A esto hay que añadir que el bacalao es uno de los grandes protagonistas de la "Cocina de Cuarema" en Sevilla (la época, hoy de seguimiento voluntario, de "Vigilia" o abstinencia religiosa de comer carne) con especialidades como las citadas y otras muchas sin bacalao como las torrijas, pestiños y huesos de Santo o las geniales espinacas con garbanzos, los aliños y un largo etcétera.

Cod has a high quality in terms of texture, flavor and culinary versatility as well as a high nutritional value. Dry and salty, transportation and storage is relatively easy, so, cod has been for centuries an excellent alternative to meat. Fishermen in our country are among the first and best -historically- in cod fishing, and Sevillean cookery and gastronomy has accumulated a wide variety of splendid specialties, such as cod with tomato sauce, 'tortillitas', fried, battered (as tasty 'pavía'), steus with chickpeas, prawns, chard, spinach, salads, dressings, etc. Cod is one of the major figures in the Sevillean 'Cuisine of Lent', period in which abstinence from meat is generally practiced (although it is no longer mandatory at all) with superb specialties like the aforementioned and also without cod: 'torrijas', 'pestiños', 'huesos de Santo' (sweets, among many other), spinach and chickpeas...

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

LA PRIMERA DEL PUENTE

C/ Betis, 66
41010 Sevilla
954 276 918

CASA CUESTA

C/ Castilla, 1
41010 Sevilla
954 33 33 35
www.casacuesta.net

EL RINCONCILLO

C/ Gerona, 40
C/ Alhondiga, 2
41003 Sevilla
954 22 31 83
www.elrinconcillo.es

LA MONEDA

C/ Almirantazgo, 4
41001 Sevilla
954 223 642
www.restaurantelamoneda.es

BLANCO CERRILLO

C/ José de Velilla, 1
41004 Sevilla
954 351 008

FREIDURÍA LA ISLA

C/ García de Vinuesa, 13
954 22 83 55

EL BACALAO

C/ Tarifa, 14
41002 Sevilla
954 214 290

FREIDURÍA EL ARENAL

C/ Arfe, 8
954 22 20 18

CASA ANTONIO LOS CARACOLES

C/ Pérez Galdós, 13
C/ Guadarmino, 1
41004 Sevilla
954 213 172

BACO CUNA

C/ Cuna, 2
41004 Sevilla
954 21 11 07
www.baco.es

BAR MANOLO

C/ Alfalfa, 3
41004 Sevilla
954 21 41 76

BAR DONAIRE AZABACHE

C/ Santo Tomás, 11
41004 Sevilla
954 22 47 02

ADOBO

“ADOBO” FRIED
MARINATED DOGFISH



APUNTES:

No son pocos los diferentes tipos de adobos de pescado de la cocina sevillana: cazón, boquerones, caella, albuces, sábalo, tintorera... Si bien hay uno en particular de gran popularidad y demanda, el adobo de cazón. Una auténtica especialidad local acorde con la tradición y la gran afición de los sevillanos por las frituras de pescado, siempre elaboradas con mano experta e imaginación. Se trata de una tapa ligera y festiva, con mucho sabor y un delicioso olor durante el proceso mismo de fritura.

Una tapa muy indicada para el período estival o días soleados.

NOTES:

Sevillian cuisine has many different types of ‘adobo’ fish dressing or marinade: dogfish, fresh anchovies, smooth dogfish, dace, shad, mackerel shark... Although there is one of a great popularity and demand, fried marinated dogfish. A genuine local specialty always flavourful and appetizing, in the tradition and taste of Seville for the fish fry, always prepared by skillful hands. “Adobo” is a light and festive tapa, very suitable for summer period or just sunny days.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (Entre 7 – 10 Tapas. 7 to 10 Tapas)

1 k cazón, muy troceado, 1 vaso de vinagre de Jerez, 2 dientes de ajo, pelados y enteros, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de cominos, 1 pizca de sal, harina para freír, aceite de oliva.

1 k dogfish, very chopped, 1 glass sherry vinegar, 2 cloves of garlic, peeled, 1 tsp ground red pepper – paprika, 1 tsp oregano, 1 tsp cumin, a pinch of salt, flour to fry, olive oil.

ELABORACIÓN ELABORATION:

En un cuenco o similar majar y mezclar el ajo, pimentón, orégano, cominos y la sal, añadir el vinagre y verter todo en un recipiente más amplio, añadiendo un vasito de agua si se desea un resultado de sabor menos pronunciado. Poner los pedacitos de cazón y dejar macerar durante al menos unas 12 horas o más tapado con film de cocina, en el frigorífico u otro lugar fresco.

Ecurrir bien, rebozar con harina y freír en abundante aceite de oliva en sartén. Listo. Servir caliente. Acompañar con alcaparras u olivas y picos de pan.

In a bowl or a similar, mix and mash garlic, paprika, cumin, oregano and salt and pour into a large bowl with vinegar (adding little water for a less pronounced taste, if desired). Put the pieces of dogfish and marinate for at least 12 hours covered with plastic wrap in the fridge. Drain well, flour and fry in a pan with olive oil. Draining the oil on kitchen towels and serve hot. Garnish with some capers or olives and “picos” short sticks of bread.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

S BLANCO CERRILLO
C/ José de Velilla, 1
41004 Sevilla
954 351 008

BARBIANA
C/ Albareda, 11
41001 Sevilla
954 211 239
www.restaurantebarbiana.com

LA MONEDA
C/ Almirantazgo, 4
41001 Sevilla
954 223 642
www.restaurantelamoneda.es

S BODEGA GÓNGORA
C/ Albareda, 5
41004 Sevilla
954 221 119
www.bodegagongora.com

ESLAVA
C/ Eslava, 3
41002 Sevilla
954 906 568
www.espacioslava.com

TABERNA CHANI
C/ Espinosa y Cárcel, 43
41005 Sevilla
954 66 38 09

S LA ALICANTINA
Plaza Salvador, 2
41003 Sevilla
954 222 61 22
www.puertodelicia.es

CASABLANCA
C/ Adolfo Rodríguez Jurado, 12
41001 Sevilla
954 224 114
www.bodeguitacasablanca.com

S FREIDURÍA
PUERTA LA CARNE
C/ Santa María la Blanca, 36
(Puerta de la Carne)
41004 Sevilla
954 42 27 59

FREIDURÍA EL ARENAL
C/ Arfe, 8
41001 Sevilla
954 222 373

LA PASTORA
C/ Muñoz León, s/n.
41003 Sevilla
954 371 087

CERVECERÍA HURACÁN
Av. de Alemania, local 7C
(Los Bermejales)
41012 Sevilla
954 610 543
www.cerveceriahuracan.es



*Creada con una receta única
en 1904 y elaborada
exclusivamente en frío para
que disfrutes del mejor sabor.*

En
Cruzcampo
amamos la casa de principio a fin.

Cruzcampo recomienda el consumo responsable, 5,7*

PLATOS DE CUCHAREO, MENUDO SEVILLANO

DISHES TO EAT WITH A SPOON
TRIPLE AND CHICKPEAS



APUNTES:

También llamados “callos”, generalmente de cerdo o ternera, se consume en diversas elaboraciones por toda Europa desde la Antigüedad. Pero los gustos y opiniones convergen de manera positiva cuando se degusta el popular y espléndido menudo de Sevilla. De sabor rotundo y pronunciado, nutritiva y de textura suave y algo fibrosa, perfecta en días fríos, una tapa de menudo, acompañada de un buen vino tinto, es ya para muchos el inicio, el primer plato, de una verdadera comida casera tradicional.

NOTES:

Also called “callos”, usually pork or beef. This is a highly appreciated specialty all around the world, in Europe is a quite common dish since Antiquity. Although, traditional Sevillian recipe has unanimous appreciation. Succulent and forceful, most suitable for cold days with a cup of red wine, “menudo” is for many like the first course of a traditional family lunch.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (6 comensales. Servings-6)

½ kg de menudo de cerdo o de ternera (ya cortado y lavado), ½ kg garbanzos (también se puede hacer sin garbanzos, a su gusto), 1 chorizo mediano o dos pequeños, mejor “serranos”, 100 ó 150 grs de tocino de jamón, troceado, ibérico o serrano, 1 fomite sin piel, 1 pimiento rojo, 2 hojas de laurel, 1 ramita de hierbabuena, 1 cabeza de ajos, 2 guindillas, una pizca de comino, 1 cucharada de pimentón dulce, sal / pimienta negra, ½ vaso de aceite de oliva (opcional), 1 vasito de vino, blanco (opcional)

½ k tripe, already cut and washed, pork or beef; ½ k chickpeas (usual but optional, to taste), 1 “chorizo” - spicy red sausage or two small chorizos - “serrano” type preferably, 100 gr “tocino de jamón” - cured ham fat (streaky), into pieces, 1 tomato, peeled, 1 red pepper, 2 bay leaves, 1 sprig of “hierbabuena” spearmint, 1 head of garlic, 2 “guindillas” - chilli pepper, a pinch of cumin, 1 tbsp ground red pepper, sweet, salt / ground black pepper, ½ cup olive oil (optional), 1 small cup of white wine (optional)

ELABORACIÓN ELABORATION:

Poner a hervir el menudo, ya cortado y lavado, con algo de agua, sal y vinagre, ½ hora. Sacar el menudo, escurrir, pasarlo a una olla grande, añadir los garbanzos (previamente remojados, mejor durante toda la noche anterior). Añadir también el tocino de jamón, el chorizo en rodajas gruesas y la guindilla. Majar el ajo, la cebolla, tomate y pimiento con el comino. Echarlo en la olla con algo de aceite de oliva y sal. Cubrir con agua. Cocer todo durante un rato (para traharlo) añadiendo algo de pimienta negra y una cucharada de pimentón dulce. A fuego lento y cubierto durante más de una hora, moviendo la olla a ratos para que no se pegue y controlar que no se consuma la salsa, que ha de quedar espesita. Colocarle la ramita de hierbabuena y dejar reposar. Hacer las tapas poniendo al lado un trocito o rodaja de pan sevillano de bollo, preferentemente.

Boiling the Tripe, already cut and washed, in water, salt and vinegar for 30 minutes. Take it out, drain and put it in a large pot with the chickpeas (previously soaked through the night). Add the “tocino” - cured ham fat, the “chorizo” - spicy sausage into thick slices and the “guindillas” - chilli pepper. Mash the garlic, onion, tomato and red pepper with the cumin and put it into the pot with little oil and salt. Cover it all with water and cooking for a while, just to thicken, slowly, together with little black pepper and ground red pepper. Then, cover the pot and, low heat for more than an hour, stirring the pot to prevent sticking. Sauce must be thick. Place the spearmint sprig on and let stand. Serve each Tapa with some white bread next. Sevillian “bollo” bread goes perfectly.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

PLATOS DE CUCHAREO SPECIALTIES TO EAT WITH A SPOON

CASA ROBLES
C/ Álvarez Quintero, 58
41004 Sevilla
954 213 150
www.casa-robles.com

CASA MANOLO
C/ San Jorge, 16
41010 Sevilla
954 334 792

EL UNO DE SAN ROMÁN
Plaza de San Román, 1
41003 Sevilla
954 21 43 37

CASA MORALES
C/ García de Vinuesa, 11
41001 Sevilla
954 221 242

**ANTIGUA ABACERÍA
DE SAN LORENZO**
C/ Teodosio, 53
Esquina Marqués de la Mina
41002 Sevilla
954 380 067
www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com

YEBRA
C/ Medalla Milagrosa, 3
41009 Sevilla
954 35 10 07
www.yebrearestauracion.com

EL CASERÍO
C/ Acetres, 7
41004 Sevilla
954 22 64 36

DON CARLOS
C/ General Polavieja, 18
41001 Sevilla
954 22 59 79

QUIOSCO EL MATADERO
Avenida Ramón y Cajal, 118
41018 Sevilla

PUERTA GRANDE
C/ Antonia Díaz, 33
41001 Sevilla
954 21 68 96

BAR EUROPA
C/ Siete Revueltas, 35
(Antigua Plaza del Pan)
41001 Sevilla
954 21 79 08
www.bareuropa.info

BAR MANOLO CATECA
C/ Santa María de Gracia, 9
41004 Sevilla

RESTAURANTE ALCUZA
C/ Campamento, 29
41018 Sevilla
954 542 477
www.alcuza.es

LA HOSTERÍA DEL PRADO
Plaza San Sebastián, 1
41004 Sevilla
954 232 024
www.grupolaraza.com

LOS CUEVAS
C/ Virgen de las Huertas, 1
41010 Sevilla
954 278 042
www.loscuevas.com

BAR ALBERO
C/ General Polavieja, 18
41001 Sevilla
954 214 101

CABO ROCHE
Av. de Ramón y Cajal, 8
41005 Sevilla
954 655 203

BAR GONZALO
C/ Alemanes, 21
41004 Sevilla
954 223 595

LA FLOR DE MI VIÑA
C/ José de Velilla, 7
41001 Sevilla
954 564 252

SANCHO PANZA
C/ Juan Sebastián Elcano, 19
41011 Sevilla
954 277 452

BAR DUEÑAS
C/ Gerona, 3
41003 Sevilla
954 215 941

PRINGÁ

“PRINGÁ”



APUNTES:

La pringá es una de las más curiosas y suculentas especialidades del tapeo sevillano. Su origen deriva de una costumbre muy familiar y extendida relativa al siempre magnífico cocido (o puchero) de esta tierra, del cual existen muy numerosas versiones. La norma habitual exige que en el cocido se sirva primero el caldo con los garbanzos y la verdura y como segundo plato las carnes y embutidos, que suelen consumirse sin cubiertos, simplemente aplastando y mezclando las carnes con trozos de pan. O sea, “pringando”. Como tapa, la “pringá” se presenta habitualmente como un “montadito” caliente.

NOTES:

“Pringá” is one of the most peculiar and tasty tapas in Sevilla, comes from a family custom, very traditional and related to well known “cocido” (or “puchero”), vegetables and meat stewed with chickpeas. The usual rule is first serve the broth and the chickpeas with the vegetables and then the different meats and sausages which can be -informally- eaten without cutlery but helping with chunks of bread, that is to say “pringar” (to dip, bate or mash) and the popular word “pringá”. As a very successful tapa, the “pringá” is commonly served as a “montadito” hot small sandwich.

INGREDIENTES INGREDIENTS: (6 comensales. Servings-6)

½ k de garbanzos, remojados y escurridos, 150 gr de calabaza, ¼ de tocino, fresco o/y añejo, al gusto, 150 gr de zanahoria, 100 gr judías verdes, 2 choricitos de buena calidad (ibérico, serrano), 2 morcillitas serranas, ¼ k de carne de cerdo (lomo o cabeza), 2 patatas medianas, lavadas y a trozos, sal. Ingredientes opcionales: tagarinas, carne de pollo (pechuga), pimentón molido, apio, cardos, acelgas, nabos, etc.

½ k chickpeas (already soaked), 150 grs pumpkin, ¼ k “tocino” -cured ham fat, fresh or aged- to taste, 150 grs carrots, 100 grs green beans, 2 small “chorizo” -spicy red sausage-, 2 small “morcilla serrana” -blood sausage-, serrano quality, ¼ k pork meat, loin or head, 2 medium potatoes, washed and into pieces, salt. Optional ingredients: chicken breast fillet, ground paprika, celery, turnip, etc.

ELABORACIÓN ELABORATION:

Colocar todos los ingredientes, salvo la chacina y las patatas, limpios y troceados, en una olla tapada, con agua y sal, durante una hora aproximadamente e ir comprobando el grado de cocción. Cuando la verdura esté tierna, añadir el chorizo y la morcilla en rodajas y las patatas (en caso de elegirlas como ingrediente) en último lugar.

Place all ingredients, except the potatoes and sausages, already clean and sliced, in a covered pot with water and salt, over medium heat, for about an hour and go checking for doneness. When vegetables are tender add the sliced chorizo and morcilla sausages and the potatoes and continue cooking.

Of course, eating the tasty “cocido” and mash the meat, sausages and tocino-fat in order to prepare each tapa of “pringá” by filling a small piece of bread. Serve hot.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

BODEGUITA ROMERO

C/ Harinas, 10
41001 Sevilla
954 229 556

BODEGUITA ANTONIO ROMERO

C/ Antonia Díaz, 19
41001 Sevilla
954 223 939
www.bodeguitaantonioromero.com

CASA MORALES

C/ García de Vinuesa, 11
41001 Sevilla
954 221 242

BLANCA PALOMA

C/ Pagés del Corro, 86
41010 Sevilla
954 333 788

BODEGA SANTA CRUZ (LAS COLUMNAS)

C/ Rodrigo Caro, 1
41004 Sevilla
954 213 246

EN LA ESPERO TE ESQUINA

C/ Corral del Rey, 10
41004 Sevilla
955 029 977

EL CATETO

C/ Sinaí, 25
41007 Sevilla
954 58 43 66
www.caracoleselcateto.com

CASA MORENO

C/ Gamazo, 7
41001 Sevilla
954 228 315

Ⓢ Más de 50 años o contenidos singulares. *Establishments with more than 50 years or unique contents.*

Abanico de sabores.
Añádase imaginación y ¡...a tapear!



CHIPIRÓN PLANCHA

GRILLED SQUID



APUNTES NOTES:

Por tradición, historia y situación geográfica, Sevilla es, por así decir, un verdadero puerto de mar interior en el que los numerosos productos de la mar siempre cuentan con el aplauso de los sevillanos. Y este es el caso de la muy solicitada tapa de chipirón a la plancha, cuyo nombre ya indica la sencilla y natural manera de preparar este ya de por sí sabroso pequeño calamar, acompañado de una ligera ensalada.

By history and location, Seville is practically a seaport and locals are by tradition very fond of fish and seafood. So this greatly appreciated tapa is a very good example. "Chipirón" is a type of really tasty small squid and when done "a la plancha" means simply done on a griddle, with just a little olive oil, some chopped garlic and fresh parsley. Usually served with a small fresh salad.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

S BODEGA GÓNGORA
C/ General Polavieja, 15 y 17
41004 Sevilla
954 221 119
C/ Albareda, 5
41004 Sevilla
954 221 119
www.bodegagongora.com

BARBIANA
C/ Albareda, 11
41001 Sevilla
954 211 239
www.restaurantebarbiana.com

S OSTRERÍA LA MAR
(MARISCOS EMILIO)
C/ Génova, 1
41010 Sevilla
954 285 032
www.mariscos-emilio.com

S LAS GOLONDRINAS
C/ Antillano Campos, 16
41010 Sevilla
954 332 616
C/ Pagés del Corro, 76
41010 Sevilla
954 338 235
www.bartiasgolondrinasm.com

S CASA ANTONIO
LOS CARACOLES
C/ Pérez Galdós, 13
C/ Guadamino, 1
41004 Sevilla
954 213 172

LA BRUNILDA
C/ Galera, 5
954 220 481
www.brunildatapas.
wordpress.com

TRADEVO
Plaza Pintor Amalio García
del Moral, 2
41005 Sevilla
626 255 573
www.tradevo.es

LA CANTINA
Mercado de Abastos Calle Feria
Puesto 111
41003 Sevilla



SERRANITO

"SERRANITO"

APUNTES NOTES:

Una de las mil y una alternativas sevillanas para disfrutar de una alimentación contundente y nutritiva en forma de tapeo, con buenos y sabrosos productos tradicionales, sin recurrir a preparaciones sofisticadas o a la poco recomendable comida rápida. Un espléndido bocadillo tradicional sevillano con filetes de cerdo o pollo asados, lonchas de jamón serrano, tomate natural en rodajas y pimientos verdes asados. Una delicia, tan lograda como conocida y apreciada.

Sevilla features so many traditional alternatives to fast food such as this special tapa, for it's a "bocadillo", so a piece of bread (or slices of bread) with a really suggestive filling. Roasted chicken or pork fillet, one or two slices of Jamón serrano-cured ham, fresh tomato slices and roasted green pepper. Appetizing and nutritious.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

EL SERRANITO
C/ Antonia Díaz, 11
41001 Sevilla
954 211 243
www.mesonerranito.com

S LA ESTRELLA
C/ Estrella, 3
41004 Sevilla
954 219 325

TABERNA COLONIALES
Plaza Cristo de Burgos, 19
41003 Sevilla
954 211 137

S CERVECERÍA GIRALDA
C/ Mateos Gago, 1
41004 Sevilla
954 228 250

GAMBAS (COCIDAS O AL AJILLO)

PRAWNS



APUNTES NOTES:

En Sevilla, nadie se resiste al sabor de un plato de gambas. Posiblemente el marisco de mayor popularidad y aprecio. Antaño consideradas como un lujo y hoy ampliamente consumidas, su calidad y sabor se determinan por el origen (en las costas andaluzas existen variedades muy apreciadas como la gamba blanca de Huelva o la gamba roja de Garrucha, Almería, entre otras), la frescura y la preparación, usualmente bien cocidas en agua con algo de sal, en su punto preciso y exacto de cocción, basta con pelar cada cual la gamba elegida, o bien "al ajillo", ya peladas, con aceite de oliva, ajo y guindillas, que se presentan al comensal en una cazuela de barro y aún en ebullición mientras acaban de hacerse. Deliciosas acompañadas de un buen vino blanco, muy frío, de la tierra o de una buena cerveza helada.

In Seville is hard to resist this tasty crustacean, possibly the most popular seafood. Quality is determined by the origin -Andalusian coast treasure superb prawn varieties, such as the exquisite gamba blanca (white prawn) of Huelva or the gamba roja (red prawn) of Almería-, freshness and processing. Just cooked in salted water at exact point or well known "gambas al ajillo" (garlic prawns) made in olive oil with garlic and "guindilla" chilli pepper, served as still boiling in a small earthenware casserole. Gambas are always appetizing pairing with a nice dry or semi dry white wine, very cold, or an ice cold beer.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

JAYLU
C/ López de Gomara, 19
41010 Sevilla
954 33 94 76

EL PESQUERO
C/ Pastor y Landero
(Mercado del Arenal)
41001 Sevilla
954 22 08 81

EL ESPIGÓN
C/ Bogotá, 1
41013 Sevilla
954 239 256

S CASA ROBLES
C/ Alvarez Quintero 58
41004 Sevilla
954 21 31 50
www.roblesrestaurantes.com

MODESTO
C/ Cano y Cueto, 5
41004 Sevilla
954 41 68 11
www.modestorestaurantes.com

EL CAIRO
C/ Reyes Católicos, 13
41001 Sevilla
954 56 34 48
www.hosteriasalas.com

**OSTRERÍA LA MAR
(MARISCOS EMILIO)**
C/ Génova, 1
41010 Sevilla
954 285 032
www.mariscos-emilio.com

S LA ISLA
C/ Arfe, 25
41001 Sevilla
954 21 53 76
www.restaurantelaisla.com

LA MONTANERA
C/ Juan Sebastián
Elcano, 16
41011 Sevilla
954 276 990

**RESTAURANTE BAR
CAMBADOS**
C/ Uruguay, 12
41012 Sevilla

LA MONEDA
C/ Almirantazgo, 4
41001 Sevilla
954 223 642
www.restaurantelamoneda.es

PERIQUI CHICO
C/ Gustavo Bacarizas, 2
41010 Sevilla
954 281 725

**CERVECERÍA
LA GRANDE
(MARISCOS EMILIO)**
C/ López de Gomara, 18
41010 Sevilla
954 456 431
www.mariscos-emilio.com



CROQUETAS

CROQUETTES

APUNTES NOTES:

Como especialidad en el mundo de la tapa sevillana, las croquetas tienen un merecido sello de refinamiento culinario. Tradicionales y sabrosas, como las de "pringá" de puchero o sofisticadas y gustosas como las de espinacas, pasas y piñones o las de carne de rabo de toro. De estilo casero, con ingredientes habituales de nuestra cocina o de estilo innovador o creativo, las croquetas siempre suponen un especial punto y aparte en el tapeo de Sevilla.

Among the specialties of the sevilian cuisine of tapas often croquettes mean a certain culinary level. Traditional and always tasty as well as imaginative and really gourmet, such as the bull's tail croquettes or the croquettes with a filling of raisin, spinach, and pine nuts.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

**S CASA RICARDO
(ANTIGUA CASA OVIDIO).**
C/ Hernán Cortes, 2
41002 Sevilla
954 38 97 51
www.casaricardosevilla.com

BECERRITA
C/ Recaredo, 9
41003 Sevilla
95 412 057
www.becerrita.com

LA PEPOÑA
C/ Javier Lasso de la Vega, 1
41002 Sevilla
954 21 50 26

LA AZOTEA
C/ Mateos Gago, 8
41004 Sevilla
954 215 878
www.laazoteasevilla.es

ENRIQUE BECERRA
C/ Gamazo, 2
41001 Sevilla
954 21 30 49
www.enriquebecerra.com

ZARABANDA
C/ Padre Tarín, 6
41002 Sevilla
954 90 30 80
www.zarabandasevilla.es

ESLAVA
C/ Eslava, 3
41002 Sevilla
954 90 65 68
www.espacioslava.com

GAZPACHO

"GAZPACHO"
COLD VEGETABLE SOUP



CODORNICES

QUAIL

APUNTES NOTES:

Ingenio creativo, sencillez, poder nutritivo y refrescante, son los grandes poderes de esta popularísima e histórica "sopa fría" de raíz campesina que se toma en cuenco a la cuchara o en vaso y que es una de las referencias más inmediatas e indiscutibles de la gastronomía andaluza y sevillana. El principio es impecable y de fácil elaboración, básicamente buenos tomates rojos, ajo, miga de pan remojada, aceite de oliva y vinagre de calidad, sal y agua. Todo va en crudo, machacado o triturado y colado posteriormente para evitar pellejos y tropezones y facilitar su emulsión, algo cremosa y siempre al gusto del consumidor. Netamente isotónico, el gazpacho eleva los niveles de hidratación y aporta vitaminas y minerales en cantidades considerables, además de refrescar y gratificar con un sabor natural y exquisito. Se sirve muy frío. Las proporciones de uno u otro ingrediente matizarán el resultado final según se desee.

Creative simplicity, highly nutritious and refreshing, so are the powers of this historic cold vegetable soup. One of the best known references of Sevillian gastronomy. Basically good red tomatoes, garlic, soaked bread crumbs, olive oil, wine vinegar, salt and water. All it raw, crushed or in a blender and then strained, almost a creamy emulsion or more liquid. To taste. Gazpacho is isotonic and provides plenty of vitamins and minerals plus a delicious natural and exquisite flavor.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

MODESTO

C/ Cano y Cueto, 5
41004 Sevilla
954 41 68 11
www.modestorestaurantes.com

FREIDURÍA LA ISLA

C/ García de Vinuesa, 13
954 22 83 55

EL CASERÍO

C/ Acetres, 7
41004 Sevilla
954 22 64 36

LOS CUEVAS

C/ Virgen de las Huertas, 1
41010 Sevilla
954 27 80 42
www.loscuevas.com

YEBRA

C/ Medalla Milagrosa, 3
41009 Sevilla
954 35 10 07
www.yebrearestauracion.com

DMERCAO

C/ Conde de Barajas, 23
41002 Sevilla
954 38 91 25
www.dmercao.com

GAGO6

C/ Mateos Gago, 6
41004 Sevilla
954 04 23 77

LA MONTANERA

C/ Juan Sebastián
Elcano, 16
41011 Sevilla
954 276 990

RESTAURANTE

HORACIO
C/ Antonia Díaz, 9
41001 Sevilla
954 225 385
www.restaurantessevilla.com

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

CASA RUPERTO

Avda. Santa Cecilia, 2
41010 Sevilla
954 08 66 94

LA BIBLIOTECA

C/ Lima esquina C/ Bolivia.
Plaza de Abastos Heliópolis.
Sevilla.

VICTORIA 8

C/ Victoria, 8
41010 Sevilla
954 343 230
www.victoria8.es

BAR BISTEC

C/ Pelay Correa, 34
41010 Sevilla
954 274 759
www.barbistec.com

RESTAURANTE ORIZA

C/ San Fernando, 41
41004 Sevilla
954 227 254
www.restauranteoriza.com

DULCES SWEETS

DULCES DE CONVENTO

CONVENT SWEETS



DULCES SWEETS

TORRIJAS Y PESTIÑOS

“TORRIJAS” AND “PESTIÑOS”



APUNTES NOTES:

Los dulces de convento, son, sin duda alguna, uno de los tesoros tradicionales con más arraigo y difusión en Sevilla. Estos auténticos “bocaditos de cielo” significan para el sevillano la pervivencia de unos sabores claros, exquisitos y sin artificios industriales. Sabores tan familiares y ensoñadores como el propio y particular sentido de la religiosidad en Sevilla, una ciudad en la que los añejos compases de los conventos de monjas, con sus entrañables tornos, siempre han sido mucho más que meros testigos arquitectónicos de la deslumbrante historia de la urbe hispalense. “Ora et labora”, reza y trabaja, es el lema general de la vida monástica, que dedica los beneficios económicos de la venta de sus apreciadísimos dulces tradicionales (lo cual no excluye la imaginación ni la innovación) al necesario mantenimiento y a la restauración del propio convento. Cada año, se organiza justo antes de la Navidad una espléndida muestra y venta de estos productos y también de otros procedentes de la Provincia, en los Reales Alcázares de nuestra ciudad. Yemas de almendra o batata, empanadillas de cidra o boniato, tortitas de aceite, torrijas y pestiños, mermeladas y jaleas, tocinos de cielo, bollitos de Santa Inés, amarguillos, trufas, roscos, tortas de polvorón, cortadillos... Son algunas de las exquisiteces de conventos históricos como San Leandro, Santa Ana, Santa Inés, Santa Paula, San Clemente...

Seville convent sweets is one of the most beloved traditional treasures. These delicious “bites of heaven” absolutely hand-made meant the continued existence of exquisite flavors. This very special tradition also has a meaning as it is linked, in some way, to the particular sense of religiosity in this city in which there is a significant amount of splendid convents where the nuns make these sweets. “Ora et labora”, pray and work, is the motto, so the economic benefits of selling ‘dulces’ go to the care of the own convent and the subsistence of the communities. Just before Christmas takes place a splendid ‘muestra’ - show with the ‘dulces’ of the Convents of Seville and the province. Almond yolks, cider dumplings, ‘tocino de cielo’ custard dessert... And many other delicious specialties. The ‘dulces de convento’ can also be purchased in the convents themselves and in many patisseries.

Consulte en la oficina de Turismo las direcciones y horarios de venta de Dulces de los Conventos Sevillanos.
(Oficina de Turismo, Plaza del Triunfo, 1. tel.: 954 210 005)

APUNTES NOTES:

Elaborados por los obradores de pastelería y confitería o bien por los conventos sevillanos, se trata de dos antiquísimos ejemplos de las muy tradicionales “frutas de sartén”, muy populares ya en el periodo andalusí sevillano como dos ejemplos de los dulces tradicionales de la cocina judía y árabe. Y como parte del rico recetario sefardí, han pasado a ser ya en época cristiana y hasta hoy los dos dulces tradicionales más representativos y apreciados de la época de Cuaresma y Semana Santa de Sevilla. La torrija, consiste básicamente en una rebanada de pan bañada en leche y vino o licor, con miel y especias como la canela, rebozada en huevo y frita en aceite. Por su valor energético se le llamó “rebanadas de (mujer) parida” en la cocina sefardí. El pestiño -que también es apreciado en época navideña- es una fina hoja de masa de harina con un típico doblez, que, con miel y ajonjolí, se fríe en aceite.

Both ‘torrijas’ - special type of french toast and ‘pestiños’ - honey coated fritter are very traditional sweets of a great popularity in Seville as a part of the culinary heritage since the middle age. In fact, both specialties come directly from traditional sephardic cookbook of Jewish Easter, and are considered as most popular sweets for Christian Lent and Easter-Holy Week. Basically, ‘torrijas’ is a slice of bread soaked in milk and little wine or liquor, with honey and spices as cinnamon, eggs battered and then slightly fried in olive oil. ‘Pestiño’ -also very popular in Christmas period- is a thin sheet of dough with honey and sesame and deep fried in olive oil.

DESAYUNOS SEVILLANOS

SEVILLE BREAKFAST



APUNTES NOTES:

Versátil, nutritivo y variado, el desayuno sevillano es parte indiscutible de la más auténtica gastronomía local. Además la alta calidad de los productos que se consumen, contribuye directamente a una sana y correcta alimentación. Del café con leche y la "tostá" (o los churros con café o chocolate) con un soberbio aceite de oliva y tal vez ajo raspado sobre el pan, pasando por la tostada con Jamón Serrano o Tomate y un zumo natural de naranja recién exprimida, hasta las tostadas con manteca "colorá" o de lomo, paté, sobrasada... Al gusto y capricho de cada cual incluyendo el pan: de bólo, viena, mollete, de pueblo... La bollería y dulcería también son de consumo habitual como las muy sevillanas e históricas Tortas de Aceite Inés Rosales, elaboradas a mano 100%. Hay que añadir que en Sevilla el cliente es siempre atendido con rapidez y al detalle por el experto y solícito personal de bares y cafeterías.

Versatile, nutritious and varied, Sevillian breakfast is part of genuine local gastronomy, combining a relative lightness with the consistency and high quality products needed for proper nutrition. From classic coffee with milk, fresh orange juice, and "tostá" (tostada, toast of variety of breads) with superb olive oil and, at will, garlic rubbed onto the bread, Jamón Serrano, sliced or rubbed tomato... to toast with "manteca colorá" red colored fat, cold cuts, paté, "sobrasada" red paste of raw cured sausage, etc. Not to mention the popular "churros" with coffee or chocolate. Pastries and sweets are also common, specially the Sevillian "Tortas de Aceite" anise olive oil flatbreads. Breakfast can be usually served until late in the morning, always properly served by diligent service.

BARES Y BARRAS SUGERIDOS SUGGESTED BARS AND BAR COUNTERS

S BAR EL COMERCIO
C/ Lineros, 9
41004 Sevilla
670 826 053
www.barelcomercio.com

CASA RUIZ
C/ Francos, 59
41004 Sevilla
954 228 780

S HORNO
SAN BUENAVENTURA
C/ Carlos Cañal, 28
41001 Sevilla
954 223 372
<http://hornosanbuenaventura.com/hornos.html>

CHURRERÍA - QUIOSCO DE
CALENTITOS MACARENA
C/ Resolana, s/n
41009 Sevilla

BAR SANTA MARTA
C/ Angostillo, 2
41003 Sevilla
954 210 194

S CASA MORENO
C/ Gamazo, 7
41001 Sevilla
954 228 315

CHURRERÍA
ARCO DEL POSTIGO
C/ Arfe, 29
41001 Sevilla

CHURRERÍA LOS ESPECIALES
Paseo de Cristóbal Colón
(Puente de Triana)
41001 Sevilla

CAFÉ-BAR PEREA
C/ Federico Sánchez Bedoya, 8
41001 Sevilla

TAPAS GANADORAS EN LA II EDICIÓN DEL CONCURSO

Sevilla capital mundial de la tapa

Sevilla como cuna de la tapa, celebra anualmente un concurso gastronómico en la capital y provincia organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Sevilla, con el objetivo de poner en valor esta tradición gastronómica y fomentar el reconocimiento de la vinculación de la tapa con nuestros hábitos culinarios y nuestro tiempo de ocio y disfrute.

The city of Seville, being the birthplace and cradle of the Tapa held every year a Gastronomy Competition organized by the 'Seville Restaurant Business Association' in order to give value to this gastronomy tradition, encouraging recognition of the link between the Tapa and our culinary customs and our leisure time. These are the winners of the second edition.

CATEGORÍA MÁS SEVILLANA "MORE SEVILLIAN" CATEGORY

Secreto Ibérico
con Salsa de Champiñón
Cervecería La Roda
C/ Arroyo esquina Urquiza
674 361 882 · www.cerveceriaroda.es

CATEGORÍA SABORES DE LA PROVINCIA TASTES OF THE PROVINCE CATEGORY

Pestiños de Presa
sobre Tortas
de Inés Rosales
y Perla del Aljarafe

Taberna El Arenal
Almirante Lobo, 2
954 221 142 · www.arenalgalia.es

CATEGORÍA GOURMET GOURMET CATEGORY

Queso frito
a las dos Mermeladas
Bar Casildo
C/ Guadalajara, 132
954 692 530 · www.barcasildo.es

TAPAS DESDE EL OLVIDO

ALMOST FORGOTTEN SPECIALTIES

HUEVOS A LA FLAMENCA

EGGS "A LA FLAMENCA"



APUNTES:

El tiempo y los nuevos gustos, costumbres y productos, acabaron arrinconando a esta popularísima tapa en el limbo del olvido, si bien, por supuesto, aún se puede degustar en muchos establecimientos.

Tapa sencilla y sabrosa, colorista y alegre (de ahí su apelativo de "a la flamenca"), los muy sevillanos huevos a la flamenca, presentados y consumidos como tapa o plato de ración, dependiendo del tamaño y del gusto del cliente, siguen siendo una de las entrañables y apetitosas referencias de la memoria culinaria sevillana.

NOTES:

This very Sevillian specialty is one of the most cherished references of our culinary memory for it is cheerful tapa, colorful and full of traditional flavor. Although currently such succulent specialties are not very requested and often almost forgotten.

INGREDIENTES (2 comensales):

4 huevos frescos, dos por persona o tapa, algo más de 100 gr de guisantes, ligeramente cocidos, 1 pimiento morrón, tiras, 1 buen diente de ajo, picado, 1 cebolla (pequeña) picada o una cebolleta, 1 patata mediana, 2 buenas lonchas de jamón serrano, 5 ó 6 rodajas de chorizo, 200 gr de salsa de tomate (casero o ½ lata de tomate frito), aceite de oliva, sal / pimienta, blanca y negra. optativo, al gusto: judías verdes, espárragos trigueros, ajetes...

2 fresh eggs, about 100 grs peas, lightly cooked, 1 sweet red pepper, strips of, 1 clove of garlic, chopped, 1 small onion or chives, chopped, 1 medium potato, 2 nice slices of serrano cured ham- "Jamón", 5 or six slices of "chorizo" red sausage, 200 grs tomato sauce, home-made or canned, olive oil, salt, black and white ground pepper, optional, to taste: string beans, green asparagus, spring garlic...

ELABORACIÓN ELABORATION:

Pelar y cortar en rodajas la patata. Freír suave en sartén con aceite de oliva. Reservar. Pochar la cebolla y el ajo en cazuela de barro (que irá al fuego), añadir los guisantes, salpimentar al gusto, sofreír y añadir el tomate. Aquí se puede añadir alguno de los ingredientes "optativos". Rehogar bien durante unos tres minutos a fuego lento. Colocar las rodajas (pequeñas) de patata, el chorizo y las lonchas de jamón, cascar encima los huevos y rociar todo con un chorrito de aceite de oliva. Poner la cazuela al horno, unos 4 ó 5 minutos a 200 grados. Repartir las porciones de tapa (2 personas, dos cazuelitas). Servir caliente.

Peel and slice the potato, lightly fry in a pan with olive oil. Set aside. Poach the onion and the garlic in an earthenware casserole, add the peas, salt and pepper and lightly fry, pour the tomato sauce. Now you can add some of the optional ingredients. Saute for about 3 minutes, low heat. Place small slices of potato, the slices of "chorizo" and the slices of "Jamón Serrano", breaking the eggs on and sprinkle with a dash of olive oil. Put the earthenware casserole in the oven, 4 or 5 minutes, about 180/200° C. Do the portions on two small clay casseroles. Serve hot.

TAPAS DESDE EL OLVIDO

ALMOST FORGOTTEN SPECIALTIES

POLEÁS

POLEÁS" PORRIDGE



INGREDIENTES (4 comensales):

100 gr harina, 3 vasos de leche, 4 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de matalahúva (o matalahúga), ½ copita de anís (optativo), cáscara de limón, un trozo, aceite de oliva, canela en rama, canela molida, dados de pan frito

100 grs wheat flour, 3 glasses of milk, 4 tbsp sugar, 1 tbsp aniseed, half a little glass of anisette liquor (optional), some lemon zest, olive oil, 1 cinnamon stick, ground cinnamon, few dices of fried bread.

ELABORACIÓN ELABORATION:

En aceite de oliva, freír muy suave y poco tiempo la canela en rama (muy troceada, colar posteriormente para evitar los trocitos de rama), añadir el azúcar, la matalahúva, la cáscara de limón y el anís. Remover con cuchara de madera e ir añadiendo al mismo tiempo la harina y la leche sin parar nunca de remover, hasta que vaya trabando y cuajando. Se pasa todo a los cuencos individuales y se deja enfriar un poco. Espolvorear cada porción con canela molida y disponer los dados de pan frito.

Frying the cinnamon stick, soft and briefly, in a large pan with some olive oil, chopped. Then strain to avoid bits of the stick. Add the sugar, aniseed, lemon zest and pour the anisette. Stir well with a wooden spoon and gradually add the flour and the milk, stirring constantly until perfectly blended and curdled. Pour into individual bowls and let it cool for a while until tepid. Sprinkle each serving with ground cinnamon and place the fried bread croutons.

APUNTES:

De origen campesino ancestral y emparentadas con las populares y variadísimas "gachas" dulces, tomadas con cuchara y basadas en la leche condimentada con las hierbas y especias usuales del lugar. Las poleás o "espoleás", con su delicado sabor nutritivo, son una especialidad diferente y sus grandes pretensiones culinarias, que nos recuerda los sabores más básicos y familiares de la alimentación popular de otros tiempos que nos llega hasta nuestros días, algunos establecimientos la están recuperando. Sobrepasada por la pujanza de otro tipo de preparaciones más actuales, en consonancia con la dieta y los gustos de hoy.

NOTES:

Poleás is a kind of porridge of wheat flour. Peasant and ancestral origin, closely related with roman times porridge. The multiple versions of the poleás have always a high nutritional value based on simple ingredients with traditional flavors such as milk, wheat, cinnamon, lemon zest... This special kind of porridge is no longer a very popular tapa but can be a delicious dessert.

OTROS TAPES Y BOCADOS DULCES, CON MÁS DE 50 AÑOS

OTHER TAPAS AND SWEET DELICACIES WITH MORE THAN 50 YEARS

BAR PLATA

C/ Resolana, 2
41009 Sevilla
954 371 030
www.barplata.com

EL SARDINERO

Plaza de San Lorenzo, 15
41002 Sevilla
954 389 424

BODEGA SAN LORENZO

C/ Juan Rabadán, 7
41002 Sevilla
954 384 757

QUITAPESARES

Plaza del Padre Jerónimo
de Córdoba, 3
41003 Sevilla
954 229 385

CAFETERÍA PASTELERÍA OCHOA

C/ Sierpes, 45
41004 Sevilla
954 225 528
Avda. República Argentina, 21
41011 Sevilla
954 276 417
www.cafeteriasochoa.com

LAS ESCOBAS

C/ Álvarez Quintero, 62
41004 Sevilla
954 560 416
www.lasescobas.com

BAR GONZALO

C/ Alemanes, 21
41004 Sevilla
954 223 595

LA GOLETA (ÁLVARO PEREGIL)

C/ Mateos Gago, 20
41004 Sevilla
954 218 966

EL 3 DE ORO

C/ Santa M^ª la Blanca, 34
41001 Sevilla
954 422 759
www.el3deoro.com

LA HOSTERÍA DEL PRADO

Plaza de San Sebastián, 1
41004 Sevilla
954 232 024
www.grupolaraza.com/
hosteria-del-prado

EL COLISEO

C/ Almirante Lobo, 17
(Esquina Avda. Constitución)
41001 Sevilla
954 21 84 30
www.cafeteriacoliseo.com

BODEGA SAN JOSÉ (C/ ADRIANO)

C/ Adriano, 10
41001 Sevilla
954 224 105

TABERNA ENTRECÁRCELES

C/ Fajanes, 1
Esq. Álvarez Quintero
41004 Sevilla
954 23 20 24
www.grupolaraza.com

BAR LA GALLEGA

C/ Marqués de Paradas, 1
41001 Sevilla

CASA MANOLO

C/ San Jorge, 16
41010 Sevilla
954 334 792

TABERNA MIAMI

C/ San Jacinto, 21
41010 Sevilla
954 340 843

CASA CUESTA

C/ Castilla, 1
41010 Sevilla
954 33 33 35
www.casacuesta.net

CASA PALACIOS, EN EL PORVENIR

C/ Porvenir, 4
41013 Sevilla

RESTAURANTE JAMAICA

C/ Jamaica, 16
41012 Sevilla
954 611 244

LOS CLAVELES

Plaza los Terceros, 15
41003 Sevilla
954 21 33 39

CONFITERÍA LA CAMPANA

C/ Sierpes, 1
41004 Sevilla
954 22 35 70

RESTAURANTE EL BURLADERO HOTEL GRAN MELIÁ COLÓN

C/ Canalejas, 1
41001 Sevilla
954 50 55 99

BAR SANTA ANA

C/ Pureza, 82
41010 Sevilla
954 272 102

QUIOSCO LAS FLORES

C/ Betis, s/n
41010 Sevilla
954 274 576
www.kioscodelasflores.com

TABERNA LA SONANTA

Plaza de Chapina, 22
954 342 172

RESTAURANTE RÍO GRANDE

C/ Betis, s/n
954 273 956
www.riogrande-sevilla.com

HOSTERÍA DEL LAUREL

Plaza de los Venerables, 5
41004 Sevilla
954 220 295
www.hosteriadellaurel.com

LA BODEGA DE LA ALFALFA

C/ Alfalfa, 4
41003 Sevilla
954 22 73 62
comerdetapasensevilla.es

BODEGA LA AURORA

C/ Pérez Galdós, 9
41004 Sevilla
954 22 84 38

BODEGUITA SAN JOSÉ

C/ Adriano, 10
41001 Sevilla
954 22 41 05

BAR CORONADO

C/ Juan del Castillo, 2
41003 Sevilla
954 41 29 70

CASA MANOLO

C/ Don Fadrique, 5
41009 Sevilla
954 37 02 93

BODEGA DÍAZ-SALAZAR

C/ García de Vinuesa, 20
41001 Sevilla
954 21 31 81
www.bodegasdiazsalazar.com

BODEGA LA MINA

C/ Cuesta del Rosario, 7
41004 Sevilla
954 21 40 92

TABERNA VARGAS

C/ Rodrigo de Triana, 8
41010 Sevilla

CASA JOAQUÍN

C/ Puñonrostro, 4
41003 Sevilla

Si su establecimiento tiene más de 50 años y se encuentra situado en la zona turística de la ciudad, puede ponerse en contacto con la Asoc. de Hostelería de Sevilla, para comunicarlo y se tenga en cuenta en próximas ediciones.

UNAS CERVECITAS ANTES...

SOME BEERS BEFORE...

EL TREMENDO

C/ Almirante Apodaca, 15.
(La Encarnación)

CERVECERÍA INTERNACIONAL

C/ Gamazo, 3.

BAR JOTA

C/ Luis de Montoto, 52.

LA ANTIGUA BODEGUITA

Plaza del Salvador, 6.

CASA VIZCAÍNO

C/ Feria, 27.

BAR MARY REYES

C/ Almirante Lobo, 13.

QUIOSCO LA MELVA

C/ Cardenal Illundáin, s/n.

LOS SOPORTALES

Plaza del Salvador, 4
41004 Sevilla
954 561 833

CERVECERÍA LA GRANDE

C/ López de Gomara, 18
41010 Sevilla
954 456 431
www.mariscos-emilio.com

BAR CAMACHO

Plaza del Pumarejo, 3
41003 Sevilla

BODEGA MORALES

C/ García de Vinuesa, 11
41001 Sevilla

CASA CORONADO

C/ Menéndez Pelayo, 36-B
41003 Sevilla

BLANCO CERRILLO

C/ José de Velilla, 1
41001 Sevilla

BODEGA DOS DE MAYO

Plaza de La Gavidia, 6
41002 Sevilla

BAR LAS COLUMNAS

C/ Rodrigo Caro, 1
41004 Sevilla

EL RINCONCILLO

C/ Gerona, 40-42
41003 Sevilla

CERVECERÍA EL TREMENDO

C/ San Felipe, 15
41003 Sevilla

CERVECERÍA PUERTA LA CARNE

C/ Menéndez Pelayo, 5
41004 Sevilla

LA AUTÉNTICA (ENCARNACIÓN)

C/ Imagen, 2
41003 Sevilla

BASÍLICA

C/ San Luis, 140
41003 Sevilla

BAR LAS CODORNICES

C/ Maestro Jiménez, 2
41010 Sevilla

CASA JULIÁN

C/ Faura, 4 (La Salle)
41008 Sevilla

EL TREMENDO

C/ Previsión, 10 (Pío XII)
41008 Sevilla

BODEGUITA CONSOLACIÓN

(Los Remedios)
C/ Virgen de la Consolación, 15
41011 Sevilla

TENDIDO 11

C/ Don Fadrique, 29 (Macarena)
41009 Sevilla

LA FRESQUITA

C/ Mateos Gago, 29
41004 Sevilla

BODEGUITA VIRGEN DE LOS REYES

C/ Arfe, 9
41001 Sevilla





PATROCINADORES



INSTITUCIÓN OFICIAL COLABORADORA



INSTITUCIÓN COLABORADORA

