

Ruta Gastro por la Sevilla desconocida

Un paseo por la zona norte de Sevilla a través de la gastronomía

Sevilla.



Hola, mundo soy la muy famosa y muy desconocida ciudad de Sevilla

Soy una ciudad de ciudades, síntesis del mundo, soy lo que se ve y lo que no se ve. Soy sabores de la tierra y también del mar, en la variedad me identifico. Soy tradición y vanguardia, cuna del tapeo, artesana del arte del comer. En mis platos conviven lo sencillo y lo sofisticado, la creatividad y la historia, el sabor y el saber. La gastronomía se alía con la belleza de mis calles, las historias que cuentan mis plazas, la calidez y apertura de mi gente para hacer de cada bocado una experiencia en todos los sentidos.

Descúbrelo recorriendo mis rutas gastronómicas.





Caffe Imperiale Sevilla. **MO**

Alarma ZEPVISION

Historisch

CAFE mo.ma

CAFE MO

Ruta 1. Encarnación - Macarena

Ruta 2. El Museo - Barqueta

Ruta Gastro por la Sevilla desconocida: un paseo por la zona norte de Sevilla a través de la gastronomía

Sevilla atesora y goza de un patrimonio cultural e histórico único, tan singular como inconfundible; capital de Andalucía, Sevilla es una metrópoli viva, sensible y abierta a todos los vientos.

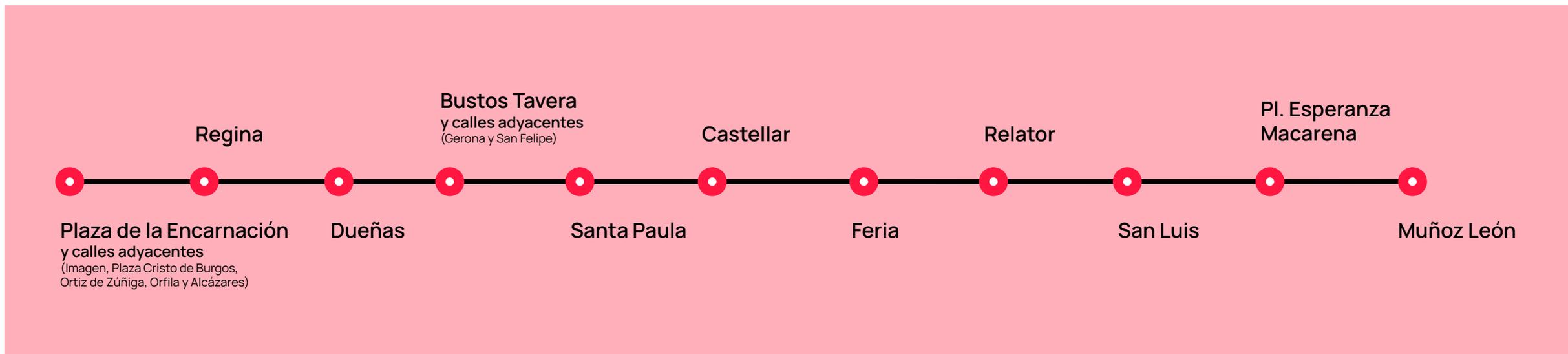
La gastronomía sevillana es el natural reflejo del riquísimo legado culinario recibido; Sevilla aún en su cocina la huella de pueblos y culturas que, a través del tiempo, se asentaron en ella.

Sevilla, ciudad en la que se funden costumbres y sabores de Oriente y Occidente, del Viejo y Nuevo Mundo, donde, tradición e innovación culinaria, convergen en perfecta armonía.



Ruta 1

*Desde la Plaza de
la Encarnación
hasta la Macarena*





HOTEL DUCAL

Ruta 1 / Encarnación - Macarena

Sector abierto, de grandes dimensiones y ajardinado, la Plaza de la Encarnación alberga diversos espacios: Las Setas de Sevilla (Metropol Parasol), un mirador con vistas panorámicas de la ciudad, Antiquarium (yacimiento arqueológico de las etapas romana y almohade de Sevilla) y el mercado de la Encarnación.

En 2005 y con motivo de edificar un nuevo mercado de abastos, se inició la construcción de Las Setas. Desde su inauguración en 2011 Metropol Parasol, por su diseño vanguardista y funcionalidad, se ha convertido en un icono de Sevilla.

La Plaza de la Encarnación es el punto de partida de la Ruta 1; esta **céntrica e histórica plaza**, gracias a las reformas urbanísticas realizadas a través del tiempo, en el presente es una referencia internacional de **Sevilla para el visitante**.

Ubicada en la esquina sureste de la plaza, **Taberna La Encarnación** ofrece una cocina mediterránea con Tapas y platos para compartir, como el clásico sevillano Solomillo al whisky, o las Croquetas de jamón, otro de sus destacados es el Canelón de espinacas, acompañado de cerveza bien fría. Cocina abierta durante todo el día y agradable terraza.

Seguimos por la calle Imagen y en pocos metros llegamos a la Plaza Cristo de Burgos. **Bache San Pedro** es un restaurante que aporta a la tradición culinaria gaditana y andaluza, las nuevas técnicas de la alta cocina actual; entre sus platos más representativos, la ensaladilla de carabineros, las croquetas de jamón ibérico, el *saam* de ortiguillas (algas, salsa de cangrejo, hierbabuena y aceite de chiles), o el bikini trufado de chicharrones con queso; de postre, su famosa *cheese cake*.

Giramos a la derecha por la calle **Ortiz de Zúñiga** y accedemos a **Recoveco**; restaurante que apuesta por la gastronomía tradicional con toques innovadores: Ensaladilla de gambones, Mini hamburguesa de atún, Tartar de tomate, de corvina o atún.

Antes de retomar el itinerario marcado visitaremos la **Casa Natal de Velázquez** (calle Padre Luis María Llop, s/n); enclavada en las proximidades del restaurante Recoveco aún conserva, desde el siglo XVI, su estructura y trazado originales.

Ponemos rumbo de nuevo a la **Plaza de la Encarnación** para arribar en **Moss Bar**: coctelería y bar con música en directo para las tardes y noches. Continuando por el lado derecho de Las Setas.



Ruta 1 / Encarnación - Macarena

Llegamos a la calle **Alcázares** y podremos disfrutar de unas buenas Tapas en el **Café Bar Los Alcázares**, Lagartito ibérico con patatas fritas, Croquetas de gambas al ajillo, Flamenquín casero, Solomillo de cerdo al whisky, Menudo con garbanzos o Pisto de verduras con huevo a la flamenca; o en la **abacería Bañadera** donde saborear buenas chacinas, chicharrón de Cádiz o tostas como la de sardina, acompañado de buenos vinos.

Volvemos sobre nuestros pasos y accedemos al restaurante **Nao Tapas del hotel Casa de Indias**, que nos propone una gastronomía mediterránea y creativa, ensaladilla, croquetas de jamón, guisos y arroces, o ensaladas como la de manzana, papaya, arándanos, chía y vinagreta de frambuesa. Tapas y platos para compartir o copenar, en interior o en la terraza para disfrutar de sus magníficas vistas.

[Ruta 2. El Museo - Barqueta](#)

Hacemos un pequeño desvío hacia la izquierda de la ruta principal y arribamos finalmente en **Cañabota**; situado en la calle **Orfila**, Cañabota es uno de los dos restaurantes sevillanos que posee una Estrella Michelin, donde disfrutar de su cocina en directo, excelente calidad y tratamiento del pescados y mariscos, ensaladilla, croquetas...; a la carta o menú degustación, en mesa o en barra, de cualquiera de las formas vivirás una experiencia única.

Tapas y platos para compartir o copenar, en interior o en la terraza para disfrutar de magníficas vistas.

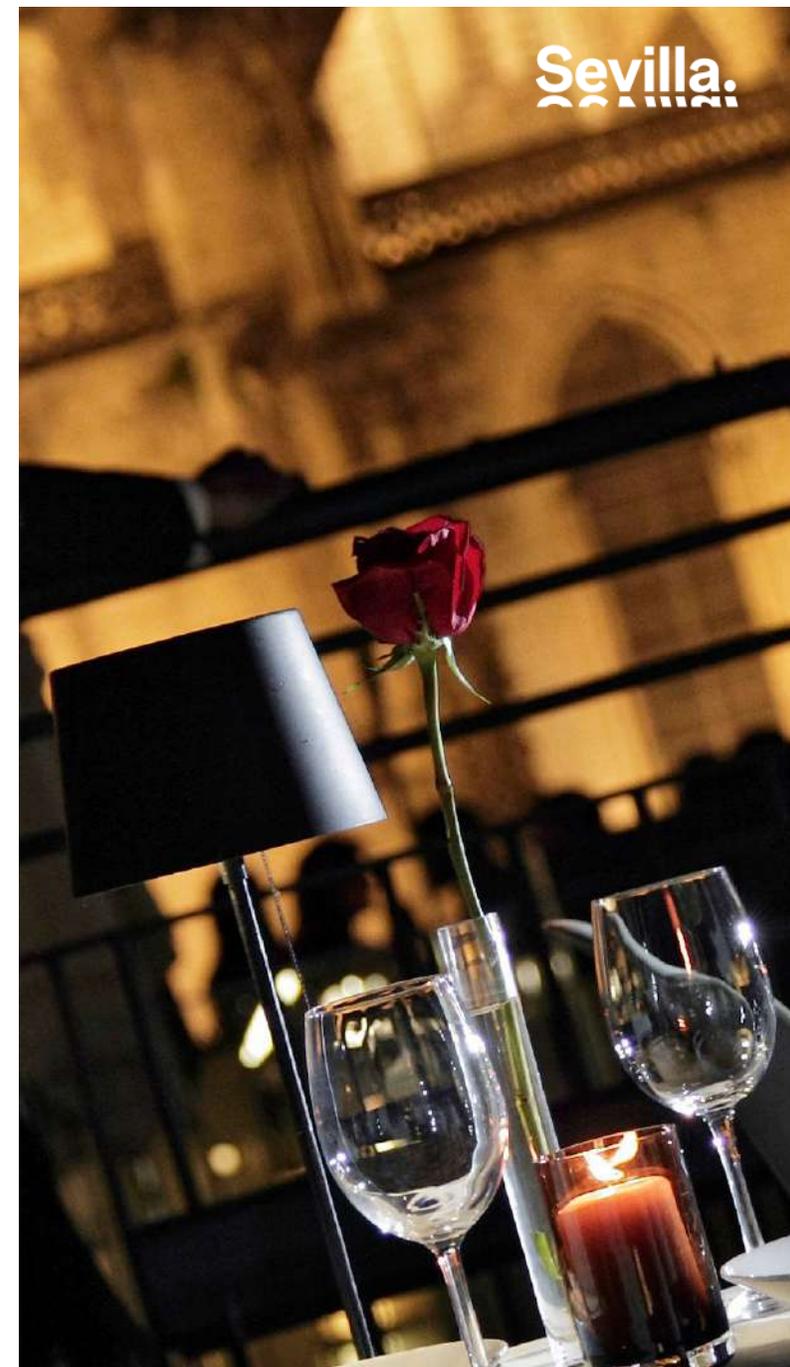


Retornando a nuestro primer itinerario llegaremos a la popular y singular calle **Regina**; desde el cambio urbanístico efectuado en este sector histórico de la ciudad, la calle Regina ha recuperado su ambiente comercial, lleno de vida para los sevillanos y visitantes: los restaurantes **Perrochiko**, **LaSanta** y **La Cacharrería** son buen ejemplo de ello.

Perrochiko ofrece una cocina fusión, mezcla de culturas con la cocina tradicional; croquetas de jamón o de boletus, albóndigas de ternera, papas aliñadas con salsa peruana, pastas y mucho más. También dispone de una carta de coctelería y limonadas.

La Santa, cocina tradicional con toques creativos y aromas internacionales. Ensaladilla, salmorejo, mini serranito ibérico, croquetas caseras, carrillada ibérica, revueltos, woks de verduras o pollo picante. Tartas y postres caseros.

La Cacharrería ofrece desayunos, almuerzos y meriendas. Su especialidad son los brunch y los gofres tanto dulces como salados, los más típicos los de nutella, además de smoothies y cafés. Todos los productos son artesanos, tiene obrador propio. Para los almuerzos, hamburguesas, ensaladas, platos vegetarianos y sin gluten; tartas caseras, muy famosa la de zanahorias.



Nº 33

MUEBLES

Caffe Imperiale

Sevilla.

Caffe Imperiale

Alarma Zerovision

fotoarch

cafe mo.ma

CAFE

mo

Seguimos paseando por la calle Bustos Tavera y, al llegar a la Plaza de San Marcos, giramos a la derecha para visitar el Monasterio de Santa Paula (calle Santa Paula) y el Santuario de la Hermandad de Los Gitanos (calle Verónica).

El monasterio fundado en 1473 compagina, en perfecto equilibrio, el estilo mudéjar con el gótico, además de una exposición permanente y visitable. Próximo a Santa Paula se encuentra el Santuario de Los Gitanos; lo que en el pasado fue la iglesia del antiguo Convento del Valle hoy, en día, es la sede canónica de la populosa Hermandad de Los Gitanos.

Tras este salto en nuestro trayecto inicial retornamos a la Plaza de San Marcos y, atravesando la angosta calle Castellar, desembocaremos en la calle Feria y, para recuperar las fuerzas perdidas en el camino.

Entramos en **Casa Vizcaíno** (calle Feria, 27), bar fundado en los años 30 del pasado siglo, con larga barra, mesas altas y buen tapeo sevillano; montaditos, bacalao, menudo, caracoles en temporada, altramuces, aceitunas o mojama, acompañado de una cerveza bien fría, un vermouth, manzanilla...

Animados por el tentempié vamos a conocer la historia de la **calle Feria**, sus edificios, mercado y mercadillo: comencemos en la iglesia de San Juan de la Palma que, como tantas otras del casco histórico, se construyó sobre una antigua mezquita.

El origen de El Jueves se pierde en la noche de los tiempos, aunque se supone anterior a la conquista de Sevilla por el rey Fernando III, siendo datada la primera referencia de este mercadillo en 1292;

El Jueves es un mercado de antigüedades y objetos de segunda mano que, como su nombre indica, se realiza todos los jueves del año.

Continuamos por la acera izquierda para desembocar en la calle **Conde de Torrejón** y deleitarnos con la sabrosa gastronomía que, el restaurante LaLola de Javi Abascal, presenta en su carta; ubicado en el patio del Hotel Palacio One Shot Conde de Torrejón, **LaLola de Javi Abascal** es un espacio tan acogedor como único, donde degustar recetas de una carta basada en el cerdo ibérico, carnes ibéricas, arroz ibérico al cuadrado, con cerdo, espárragos, ajetes y setas portobello; taco de cordero, o guisos que cambian cada semana...



Ruta 1 / Encarnación - Macarena

A mitad de la calle Feria y colindantes entre sí se ubican la **Iglesia de Omnium Sanctorum**, el **mercado de Feria** y el **palacio de los Marqueses de La Algaba**; edificada en 1249 sobre los restos de una mezquita almohade, Omnium Sanctorum es uno de los templos más antiguos de Sevilla. Plaza de abastos desde 1719, el Mercado de la calle Feria es un placer para los cinco sentidos; mercaderes que pregonan a viva voz la calidad del género a la venta.

La Cantina, puesto nº 111 y el bar más antiguo del mercado, basa su arte culinario en la cocina casera andaluza; Tapas y platos como el “pescaíto” frito, papas aliñás, mariscos, Chipirón plancha o Atún escabechado, entre otros.

Situado frente a la fachada trasera del mercado, el **Palacio de los Marqueses de La Algaba** (siglo XV) es un notable edificio de gran valor arquitectónico; el palacio, de doble planta, patio central y monumental portada gótico mudéjar, es la sede del Área de Educación, Participación Ciudadana y Edificios Municipales, además de Centro de Arte Mudéjar de Sevilla.

Plaza de abastos desde 1719, el Mercado de la calle Feria es un placer para los cinco sentidos; mercaderes que pregonan a viva voz la calidad del género a la venta



Ruta 1 / Encarnación - Macarena

Deshacemos el camino andado y seguimos por Feria hasta el cruce con Relator para llegar a la calle San Luis; antigua “Cardo Maximus” de la Sevilla romana que, de norte a sur, atravesaba la ciudad.

En su lado sur encontraremos las **Iglesias de San Luis de los Franceses y Santa Marina**; considerada como la “joya” del barroco sevillano, San Luis de los Franceses fue construida entre 1699 y 1730.

ConTenedor, situado frente al templo, es un restaurante “slow food” donde disfrutar de la buena mesa, sin prisa alguna. Platos elaborados con productos frescos, ecológicos y de proximidad en la medida de lo posible, respetando los sabores naturales. Pasta fresca del día, carnes rojas, verduras de temporada, arroces y postres caseros conforman su carta.

[Ruta 2. El Museo - Barqueta](#)

Seguimos hacia arriba de la calle y, a escasos metros, nos topamos con el **Bar Santa Marina**; ensaladilla, aliños, guisos, arroces y caracoles (sólo en temporada), o la tortilla de escombros (tortilla de patatas, chorizo, pimiento y cebolla), algunas de las especialidades de su cocina casera.

La **Iglesia de Santa Marina**, datado el comienzo de su construcción a partir de 1252, presenta una arquitectura de estilo gótico y mudéjar; mantenemos nuestro rumbo hacia el norte y desembocamos en la **Plaza del Pumarejo**.



IVER MUT-D-L-CASA HERRERA

K

NUESTRO PICOTEO

De la TIERRA		Taza
4€	CAÑA de LOMO IBÉRICO (25 grs.)	3,20 €
5€	CHICHARRÓN de CÁDIZ con PIMENTÓN	3,00 €
6€	JAMÓN IBÉRICO (25 grs.)	3,00 €
7€	LOMO de ORZA con SALMOREJO	3,00 €
8€	MORCILLA de HIGADO	3,00 €
9€	QUESO VIEJO de OVEJA (25 grs.)	3,20 €
10€	SALCHICHÓN IBÉRICO (25 grs.)	3,00 €
11€	TOMATE ALIÑADO (SOLO TEMPORADA)	3,00 €
12€	TORTILLA CAMPESINA con CEBOLLA	3,00 €
De la MAR		Taza
13€	FOIE de PATO con MEMBRILADA y TOSTAS	3,80 €
14€	QUESO VIEJO de OVEJA (25 grs.) con CARNE de MEMBRILLO, NUECES y TOSTAS	3,60 €
15€	RULÓ de QUESO de CABRA con CIBOLLA CARAMELIZADA y TOSTAS	3,50 €
De MONTAÑITOS		Unidad
16€	BACALAO SALAO	3,20 €
17€	BACALAO con SALMOREJO y ALMENDRAS	3,50 €
18€	BROCHETAS de ATÚN y QUESO MEZCLA	3,20 €
19€	FILETES de ANCHOAS en PAN TOSTAO	2,80 €
20€	HUEVOS de MARUCA CURA	3,20 €
21€	LATITA de ANCHOAS	3,50 €
22€	LATITA de MEJILLONES en ESCABECHE	3,20 €
23€	MEJILLONES al NATURAL	3,50 €
24€	MOJAMA de BARBATE "EXTRA"	3,20 €
25€	SARDINAS AHUMADAS	3,50 €
De MONTAÑITOS		Unidad
26€	CARNE MECHÁ con MOJO PICÓN	3,00 €
27€	CHORIZO PICANTE	3,00 €
28€	CHORIZO PICANTE con ROQUE	3,00 €
29€	GAMBAS con ALIOLI	3,00 €
30€	JAMÓN y QUESO	3,00 €
31€	JAMÓN y ROQUE	3,00 €
32€	MELVA con PIMIENTO MORRÓN	3,00 €
33€	PRINCA de CASPIA	3,00 €
34€	QUESO VIEJO con ANCHOAS	3,00 €
35€	SOLOMILLO al WASHV con JAMÓN	3,60 €



Plato de gambas (100 grs.) 5,00 €

BODEGA CASA VIZCAINO

PULPO A LA GALLEGA PLATO 9,00€

Sevilla



FRUTOS SECOS
Salen
Almendras
Pistachos
Avellanas
Cacahuets
Piñones
Solitas



Ruta 1 / Encarnación - Macarena

En la **Plaza del Pumarejo** cualquier encuentro es posible, hallamos **Bodega Casa Umbrete**; bar de sabrosas tapas, famoso por sus Caracoles, en temporada, Serranitos o el Lomo a la plancha, con una cerveza muy fría o un buen vino. Avanzamos de nuevo por la calle **San Luis** y llegamos a la **Bodega Soto**. Establecimiento tradicional de amplia barra y mesas para tapear, papas aliñás, conservas, chacinas y montaditos como el de lomo al Jerez, el de jamón o de queso, acompañado de jereces, vino de naranja o mosto servidos desde sus barriles.

Un poco más adelante localizamos otro bar clásico del barrio: **Rosa de San Gil**; guisos caseros y buen tapeo sevillano para propios y extraños. Carrillada, carne con tomate, albóndigas, cola de toro, chacina ibérica, pescado frito fresco a diario... Vino de naranja, Solera, Alfonso, Manzanilla.

Fundada en la segunda mitad del siglo XIII durante el reinado de Alfonso X El Sabio, la **Iglesia de San Gil** posee el peculiar y característico estilo gótico y mudéjar de Sevilla.

Paso a paso vamos acercándonos al final de San Luis y en la última esquina de la calle, pared con pared, nos encontramos a dos típicas tabernas del barrio "macareno": **Bar Arco** y **Bar Esperanza**; ambos bares, además de compartir un emplazamiento muy privilegiado, también comparten y ofrecen la tradicional gastronomía sevillana. Tapas frías, montaditos de solomillo al whisky, de pringá o de carne mechá, chicharrones o ensaladilla en el Bar Arco. Espinacas con garbanzos, croquetas de carne o carrillada ibérica en el Bar Esperanza.



Ruta 1 / Encarnación - Macarena

Arco y murallas, Hermandad y cofradía, basílica y museo, anales y memoria de Sevilla, todo ello y más: la Virgen de la Esperanza Macarena.

Para comprender, entender y conocer la esencia pura de Sevilla, la idiosincrasia y costumbres de los sevillanos, el visitante, sea creyente o escéptico, tendrá que visitar la **Basílica de la Macarena**.

Nuestro itinerario sigue llevándonos por la historia de la ciudad; el **Arco de la Macarena** es una de las tres puertas que, en la actualidad, se conservan de las murallas de Sevilla.

Edificadas en el siglo XII por los almohades, las Murallas de Sevilla rodeaban el casco antiguo con el fin de proteger y defender a la ciudad y sus habitantes; en sus dos muros de tapial, separados por una ancha barbacana, hay varias torres, siendo la Torre Blanca o Torreón de la Tía Tomasa, la más monumental.

[Ruta 2. El Museo - Barqueta](#)

La Pastora (calle Muñoz León s/n), es un bar y restaurante con terraza junto a la muralla, propone gastronomía mediterránea en su cocina: frituras típicas andaluzas, buen marisco aliños, ensaladilla y singulares tapas.

Poco a poco vamos llegando al punto final la Ruta 1: la **Iglesia de San Hermenegildo y la Puerta de Córdoba**. San Hermenegildo es un templo del siglo XVII situado en el lado norte de la muralla y donde, dice y cuenta la leyenda y tradición, sufrió martirio y prisión el rey San Hermenegildo, en una de sus estancias.

Adjunta a la iglesia descubrimos y encontramos la **Puerta de Córdoba**; de origen almohade y tipología en recodo, es una de las puertas más antiguas de Sevilla.

Sin prisas y con mucho sabor hemos finalizado, así, nuestro camino.





Ruta 2

*Desde la Plaza
del Museo
hasta la Barqueta*



Ruta 2 / El Museo - Barqueta

1. Barrabar's.

Plaza del Museo, esquina con calle Monsa
Tel 955 62 89 16

2. Iscarote.

C/ Miguel de Carvajal 1, esquina con Plaza del Museo.
Tel 955 41 89 52

3. Bodega Dos de Mayo.

Plaza de la Gavidia, 6.
Tel 954 90 86 47

4. El Sardinero.

Plaza de San Lorenzo, 15.
Tel 691 11 31 01

5. Bodeguita San Lorenzo.

C/ Juan Rabadán, 7.
Tel 954 90 12 80

6. Eslava.

C/ Eslava, 3.
Tel 954 90 65 68

7. Antigua Casa Ovidio, Casa Ricardo.

C/ Hernán Cortés, 2.
Tel 954 38 97 51

8. Karpanta Alameda.

Alameda de Hércules 7.
Tel 954 90 23 10

9. AL Solito Posto.

Alameda de Hércules, 16.
Tel 954 90 89 85

10. Taberna Mahareta.

Alameda de Hércules, 27.
Tel 955 19 39 66

11. Restaurante Blossom.

Alameda de Hércules, 32.
Tel 955 64 89 89

12. La Parrilla del Badulaque.

Alameda de Hércules, 37.
Tel 954 91 55 24

13. El Corral de Esquivel.

Alameda de Hércules, 38.
Tel 954 37 43 85

14. Norte Andaluza.

Alameda de Hércules, 41.
Tel 954 38 92 18

15. Café Central.

Alameda de Hércules, 64.
Tel 954 37 09 99

16. Dilema.

Alameda de Hércules, 80.
Tel 954 50 12 96

17. Mano de Santo.

Alameda de Hércules, 90. Tel 954 90 63 02

18. Dúo Tapas.

C/ Calatrava, 10.
Tel 955 23 85 72

19. Antojo.

C/ Calatrava, 44.
Tel 955 44 00 30

20. Bar Plata.

C/ Resolana, 2.
Tel 696 12 01 91

1. Museo de Bellas Artes (Plaza del Museo).

2. Iglesia de San Vicente (Calle San Vicente).

3. Baños de la Reina Mora (Calle Baños).

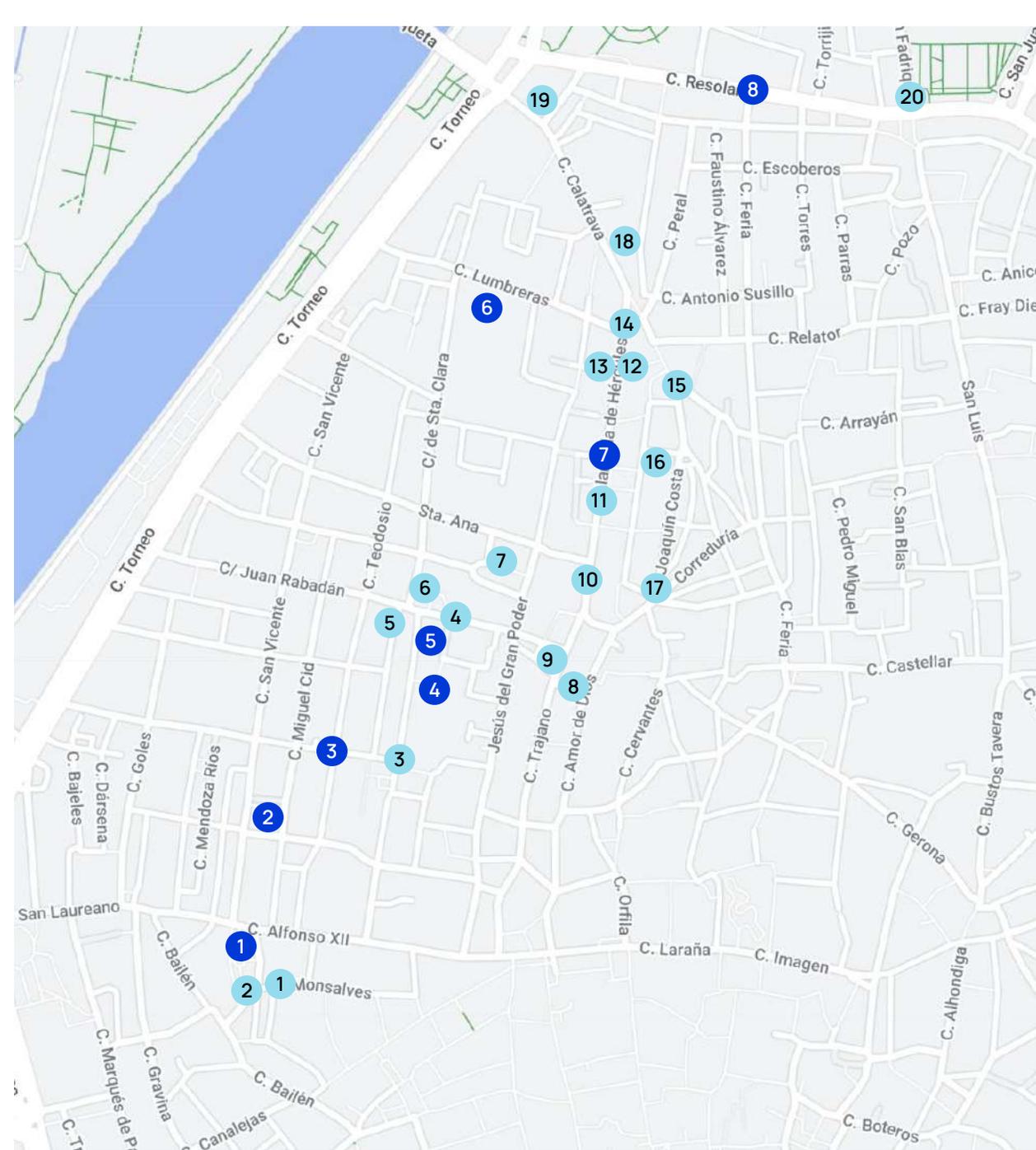
4. Convento de Santa Rosalía (calle Cardenal Spinola).

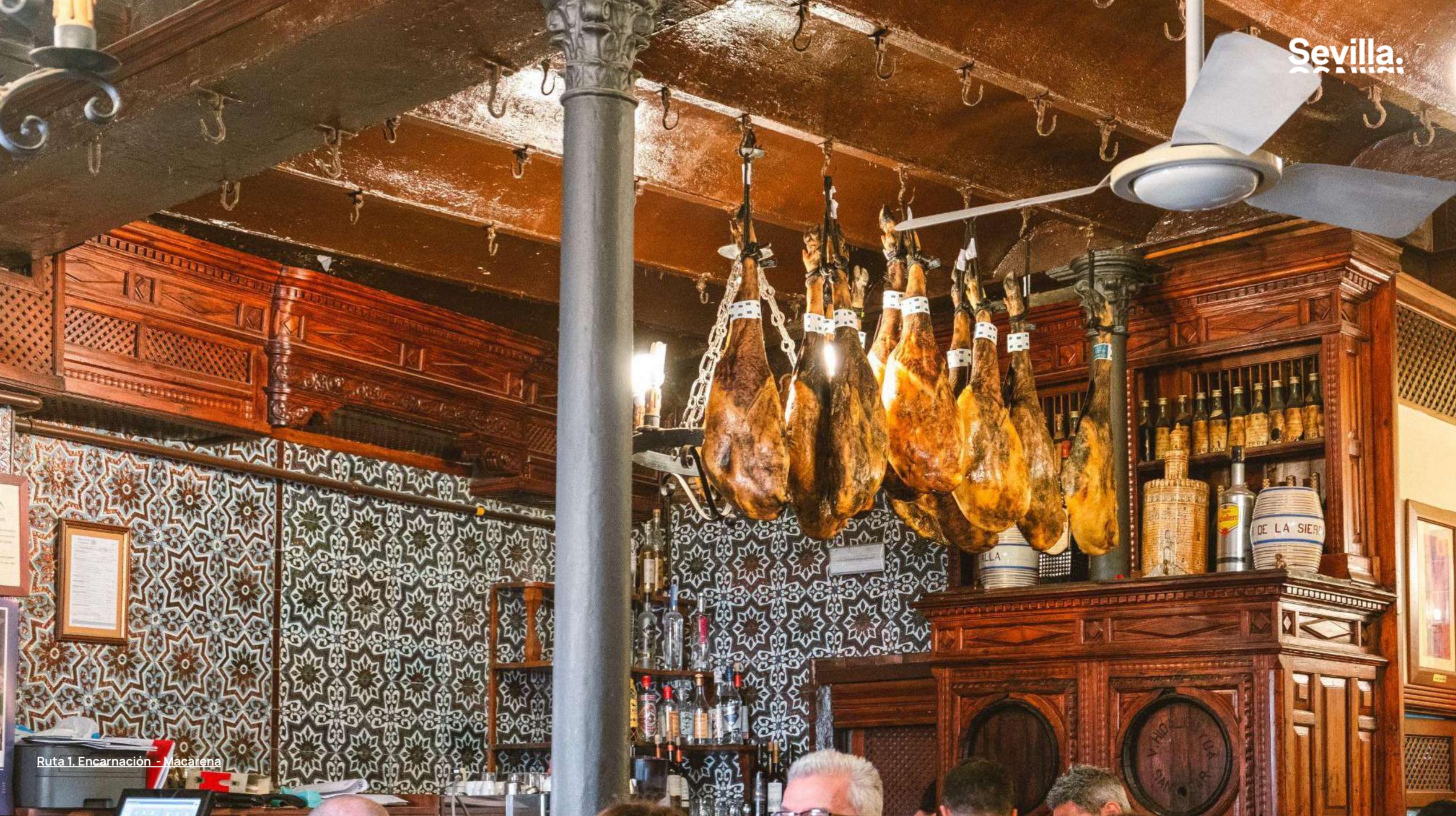
5. Iglesia de San Lorenzo y basílica del Gran Poder (Plaza de San Lorenzo).

6. Torre de Don Fadrique (calle Santa Clara), Espacio Santa Clara (calle Becas) y Monasterio de San Clemente (calle Reposo).

7. Columnas Romanas (Alameda de Hércules).

8. Parque y Torre de los Perdigones (Resolana).





La Plaza del Museo fue inaugurada en 1846 con motivo de la boda de Isabel II, consta de dos espacios ajardinados separados por una glorieta central que, desde 1864, preside una escultura de Bartolomé Esteban Murillo. Tras la desamortización de Mendizábal y ocupando el antiguo Convento de la Merced, se fundó en 1835 el **Museo de Bellas Artes de Sevilla**, inaugurando oficialmente en 1841.

El Museo de Bellas Artes de Sevilla, considerado como una de las más importantes pinacotecas de España, exhibe y custodia un inestimable patrimonio histórico artístico; recorriendo sus 14 salas viajaremos, a través del arte, desde el final de la Edad Media hasta la primera mitad del siglo XX.

La Plaza del Museo es el punto de inicio de la Ruta 2; recoleta plazuela en su origen, fue ampliada y embellecida tras las mejoras urbanísticas efectuadas por el Ayuntamiento de Sevilla.

Abierto el apetito de tanto viajar por el pasado ahora, toca, disfrutar con la gastronomía del presente; **Barrabar's** y el **Café Bar Iscariote**, situados en la confluencia de las calles Monsalves y Miguel de Carvajal con la **Plaza del Museo**, son nuestro primer receso culinario.

Barrabar's es un establecimiento moderno que ofrece una cocina tradicional para tapear, compartir o comer a la carta; sus tapas y platos más destacados son la Ensaladilla de langostinos, Croquetas de chistorra, Chipirones o jamón, además de sus arroces y guisos caseros como la Carrillada. En **Iscariote**, característico bar de copas sevillano, el visitante podrá calmar la sed con alguno de los cócteles, cervezas o café de su carta.

Retomamos nuestro camino por la calle San Vicente para, descubrir y conocer, la historia de la iglesia que da nombre a este barrio; edificada en el siglo XIV sobre los restos de un templo paleocristiano y visigodo, la **Iglesia de San Vicente** abarca diversos estilos en su arquitectura: gótico, mudéjar y clasicista.

Seguimos hacia norte por San Vicente y en el primer cruce giramos a la derecha por **Baños**; la etimología del casco antiguo de Sevilla y el nomenclátor de su callejero, debe su origen a los gremios, oficios y edificios monumentales asentados en las calles y barrios.

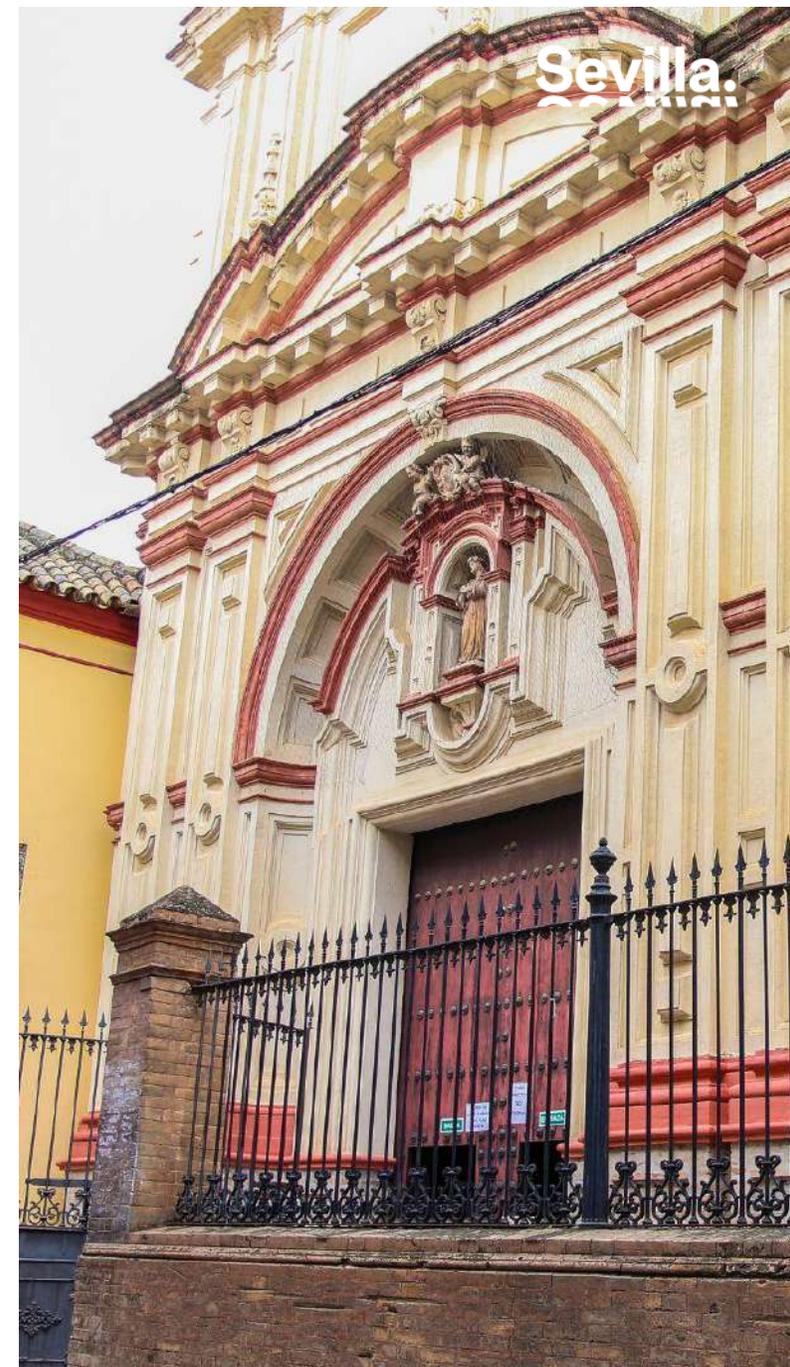


Avanzando rumbo a la **Plaza de La Gavidia** llegaremos a la siguiente parada gastronómica: la **Bodega Dos de Mayo**; tapas y platos de la mejor cocina sevillana como el solomillo al whisky, bacalao a la viuda, buñuelos o tortillitas de bacalao, pescado frito, revueltos y guisos caseros, son sus referencias.

Animados con los aperitivos catados nos encaminamos, a través de la calle **Cardenal Spínola**, hacia el barrio de San Lorenzo; ubicado a mitad de esta angosta callejuela nos espera el **Convento de Santa Rosalía**. Fundado en 1701, los retablos de su iglesia son uno de los más bellos conjuntos del barroco sevillano.

Nada más llegar a la **Plaza de San Lorenzo** avistamos **El Sardinero**; tras el reciente cambio de propietarios, El Sardinero ha renovado, íntegramente, su decoración y propuesta gastronómica. Bar de sabrosas tapas y raciones para compartir, ensaladilla de gambas, bomba de causa, croquetas de jamón o cola de toro, o “la sardina” (pan tostado con pesto de tomate y albahaca, sardina ahumada y anacardos), entre otras.

Los Baños de la Reina Mora, construidos a finales del siglo XII durante el período almohade, mantuvieron su función hasta el siglo XVI; en el presente y tras una adecuada restauración se puede visitar.





Viaje de ida y vuelta por la gastronomía e historia de Sevilla, el itinerario dirige nuestros pasos hacia la **iglesia de San Lorenzo**; templo de estilo gótico y mudéjar fundado en el siglo XIII, además de atesorar en sus naves lienzos y esculturas de Francisco Pacheco y Martínez Montañés, es la sede canónica de varias hermandades y cofradías.

Colindante a la parroquia y terminada su construcción en 1965, la **basílica de Jesús del Gran Poder** custodia una de las mayores devociones de sevillanos y forasteros: Nuestro Padre Jesús del Gran Poder.

Doblamos por la izquierda de la plaza y en el nº 7 de la calle **Juan Rabadán** nos topamos con la **Bodeguita San Lorenzo**, fundada en 1864; esta antigua bodega ofrece un variado del clásico “tapeo hispalense”: papas “aliñás”, montadito de “pringá”, chicharrón de Cádiz o sardinas ahumadas, o sus guisos caseros como el bacalao frito gratinado, bien acompañadas con cerveza muy fría, Vinos Olorosos y Manzanilla de barrica.

Al tornar de nuevo por la acera izquierda de la plaza llegamos al **Bar Eslava** (calle Eslava, 3); la cocina del Eslava es el paradigma donde concuerdan tradición e innovación culinarias: Pulpo a baja temperatura con pesto rojo fresco, Mousse de “boletus edulis” con huevo de campo, Revuelto de almejas con espinacas, Carrillada ibérica estofada o las Papas guisás con chocos, entre sus platos esenciales.

Nuestro itinerario es un constante ir y venir, sabroso y sorprendente; la **Antigua Abacería de San Lorenzo**, situada en la calle Teodosio 53 esquina con Marqués de la Mina, da testimonio de ello. La Antigua Abacería de San Lorenzo recupera y aúna los sabores de antaño con la cultura; perfecto lugar para el buen comer y beber, encuentro de tertulias y exposiciones artísticas. Entre sus platos más destacados se encuentran las “Papas” con langostinos, los “Soldaítos” de pavía, latiguillos ibéricos a la parrilla, los huevos de Ramón, o la sopa de tomate.



A pocos metros de la abacería tenemos otro mítico bar sevillano: **Casa Ricardo, Antigua Casa Ovidio** (calle Hernán Cortés, 2). Fundada en 1898 y desde 1985 regentada por los actuales propietarios, Casa Ricardo es “Sevilla a la Carta”; tapas y platos como solomillo al whisky, mini hamburguesa de presa ibérica, flamenquín con salsa persa, berenjenas fritas con salmorejo y sus famosas croquetas de jamón o bacalao (sólo en Cuaresma).

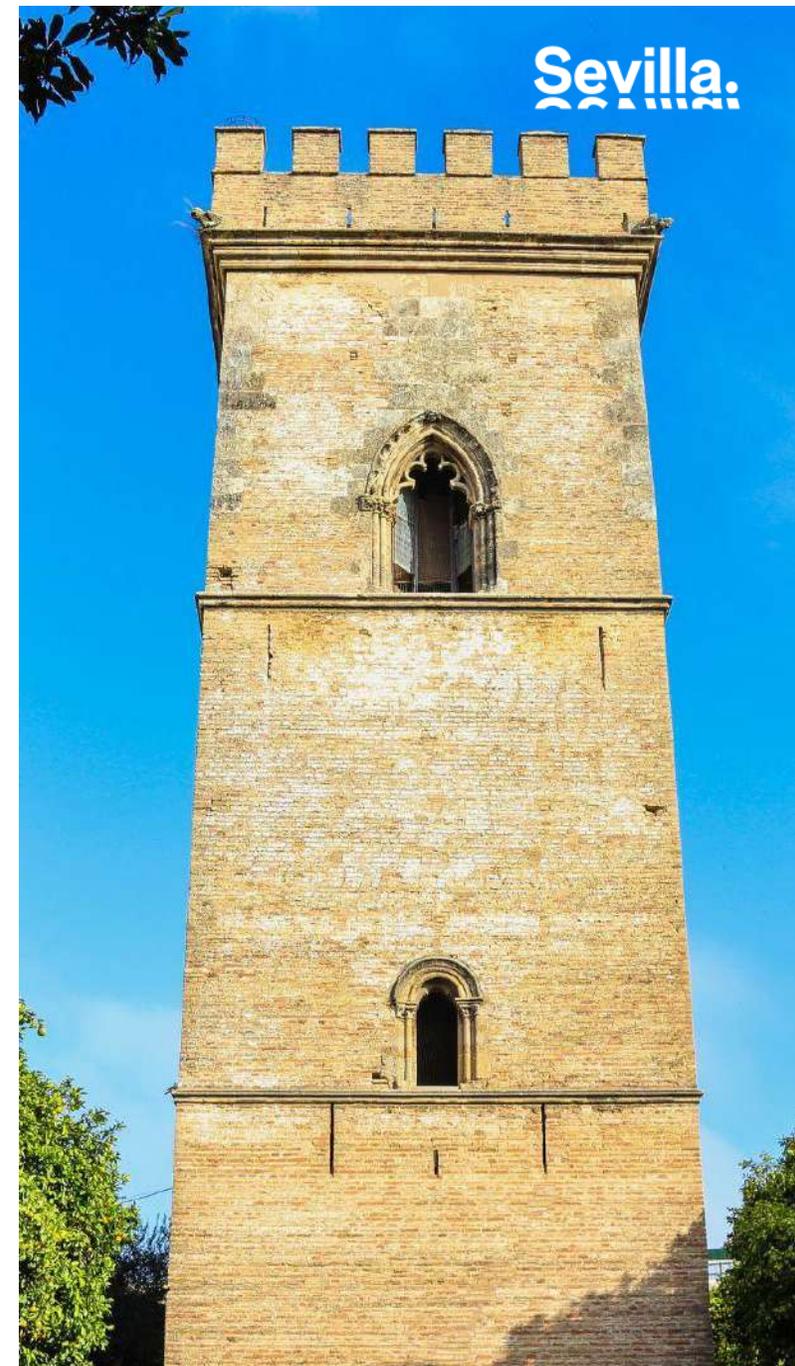
Una vez saciado el sentido del gusto seguiremos conociendo el pasado histórico de Sevilla; paseando por las calles Santa Clara, Becas y Reposo accedemos a nuestros próximos destinos: Convento de Santa Clara, Torre de Don Fadrique y Monasterio de San Clemente.

El **Espacio Santa Clara** (calle Becas), antaño palacio almohade y convento de clausura, en el presente es un centro de referencia, nacional e internacional, de actividades culturales; espacio y foro multidisciplinar para el estudio, desarrollo y difusión de la cultura.

La **Torre de Don Fadrique**, situada en el patio del **convento de Santa Clara**, es una torre albarrana del siglo XIII de factura románica y gótica. El **Real Monasterio de San Clemente** (calle Reposo) fue fundado en 1248 por el rey Fernando III el Santo; arquitectónicamente es un conjunto heterogéneo de edificaciones construidas en diferentes épocas y estilos.

La ruta, sin previo aviso, nos traslada del ayer al hoy con un cambio radical pero acertado: la **Alameda de Hércules**, donde la tolerancia y la diversidad se dan cita.

Llena de vida, ocio, gastronomía y diversión, la Alameda de Hércules es el área y distrito más liberal de Sevilla; amplio bulevar con paseo central rematado por cuatro soberbias columnas, destacando las dos de su extremo sur debido a su antigüedad y origen romano de la ciudad.





Desde este punto retomamos nuestro itinerario culinario, empezando por los establecimientos ubicados en la acera izquierda. **Karpanta Alameda** (**Alameda de Hércules**, 7), es un restaurante cosmopolita que propone un viaje gastronómico a través de la comida; pizzas, hamburguesas, poke hawaiano, wok de noodles y postres como el brownie de chocolate.

Viajando, viajando llegamos **Al Solito Posto** (Alameda de Hércules, 16), el auténtico sabor de Italia en Sevilla desde 2002; a su compromiso de fidelidad por la tradición culinaria italiana, Al Solito Posto añade recetas propias de la cocina andaluza en perfecto maridaje con la gastronomía de Italia: entrantes, pastas, pizzas: la Ufo, con chorizo picante y champiñones, gorgonzola, la Golosa con ricotta, queso payoyo y trufa negra..., carnes y recetas de atún de Almadraba, como los taquitos de atún con aceite templado, romero y soja y postres caseros como el tiramisú: Italia y Andalucía a la carta.

La **Taberna Mahareta** (Alameda de Hércules, 27) es nuestro próximo destino; berenjenas fritas con miel y mostaza, risotto de setas y parmesano, chipirones plancha con hummus de tinta negra o la carrillada son algunas de sus tapas y raciones para compartir. Cocina abierta todo el día.

Blossom, Restaurante & Bar (Alameda de Hércules, 32) nos propone su extensa selección de platos para disfrutar una deliciosa velada; croquetas, hummus, carnes: solomillo ibérico y postres como el pastel de frutas o la tarta de queso, algunos de los más destacados.



Un poco más arriba, hallamos otros tres establecimientos:

La **Parrilla del Badulaque** es un restaurante argentino que, como tal, ofrece lo mejor de Argentina, carnes: entrecot de lomo argentino, entraña (filete de ternera a la parrilla), chorizo o empanadillas criollas, parrillada de verduras... y de postre la tarta de chocolate con dulce de leche.

El **Corral de Esquivel** presenta una carta de tapas muy sevillanas: espinacas con garbanzos, albóndigas de carrillada, ensaladilla y montaditos.

El bar **Norte Andaluza** (Alameda de Hércules, 41) ofrece a sus comensales la gastronomía de España; cocina casera y buen tapeo sevillano: pavía de bacalao, lomo al whisky o a la mostaza y croquetas de jamón.

Cambiamos la acera izquierda por la derecha y llegamos al **Café Central** (Alameda de Hércules, 64); todo un clásico de la Alameda, en el Café Central siempre hay sitio para las artes plásticas. Contemplar una exposición gráfica mientras tomamos una buena copa o cerveza; entre sus cócteles destacan los mojitos y caipiriñas.

Dilema (Alameda de Hércules, 80) es un espacio para copear y escuchar buena música, de ambiente liberal y reivindicativo.

Turno ahora para la gastronomía en **Mano de Santo** (Alameda de Hércules, 90); cocina y sabores de México al 100%: taco al pastor, guacamoles con totopos, ceviche de pescado, cochinita pibil y bebidas mexicanas como el tequila, mezcal o michelada.



Dejamos atrás la Alameda de Hércules y seguimos por la calle Calatrava, donde nos esperan nuestros próximos destinos culinarios: Dúo Tapas y Antojo.

Dúo Tapas (calle Calatrava, 10), bar con mesas en el interior y terraza, Dúo Tapas propone una gastronomía tradicional pero adaptada y presentada, a los gustos y modos actuales: verduras en tempura, ensaladilla de pollo, curry y mango, salmorejo cordobés, carrillada con parmentier y presa ibérica son algunas de sus tapas y platos “al centro”.

Antojo (calle Calatrava, 44), es un bar con diferentes espacios y ambiente desenfadado e informal; su cocina, mediterránea y de temporada, ofrece para tapear y compartir sopas frías, gyozas, croquetas, pulga de pringá casera, carnes y pescados o sus indispensables: cáscara (huevo con cáscara “tempura”, espuma de patatas y portobellos salteados) o el risotto.

Paso a paso vamos acercándonos al punto final de la Ruta 2: la calle Resolana; al desembocar en la **Puerta de la Barqueta** por Calatrava debemos girar hacia la derecha y “a tiro de piedra”, llegamos a la **Resolana**.

La Torre de los Perdigones, acomodada en el parque al que da nombre, es una meritoria y singular muestra de la arquitectura industrial sevillana; construida en el último tercio del siglo XIX fue inaugurada, como “cámara oscura”, en 2007, permitiendo ver la ciudad desde sus 45 metros de altura.

Bar Plata (calle Resolana, 2), dedica su cocina a la gastronomía española desde que fue fundado allá por 1909. Famosos por sus desayunos como el chocolate con churros.

Con mucho sabor y sin prisas hemos finalizado, así, nuestra segunda ruta.





www.visitasevilla.es
visitasevilla@sevillacityoffice.es
Paseo Marqués de Contadero s/n
Puntos de Información Turística
T (+34) 954 471 232
📞 667 669 186

Actualizado a: Enero 2024

Los horarios y precios están sujetos a modificaciones por lo que se recomienda confirmar dicha información.