Guía gastronómica de Sevilla ~ Gastronomic guide of Sevilla
www.elcomensal.com
Número 45
El
COMENSAL

@guiaelcomensal
GuiaGastronomicaElComensal
Nº 45 Publicación gratuita
arte
PRODUCCIONES
www.marteproducciones.com
info@marteproducciones.com
tlf. 639 66 24 92 fax 954 91 57 43
El
COMENSAL®
Desde 1.997
www.elcomensal.com info@elcomensal.com
Producción: Mónica Trujillano
Fotografía y textos: Juan Flores

VEN Y CONOCE TODAS NUESTRAS OPCIONES DE COMPRA

CASH & CARRY
VIENES Y TE LO LLEVAS

SERVICIO DE ENTREGA
VIENES Y TE LO LLEVAMOS

Alcalá G. 95 562 71 03

Bormujos 95 416 92 10

SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN
LO RECIBES SIN MOVERTE

95 562 71 59

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Centro · La Macarena

	pág.
Papirusa	3
Casa Robles	4-5
Zarabanda's	6
Gourmet Experience	7
Al Lado, Paco Pérez	8
La Esquina del Bacalao	9
La Escaloná	10
Zalata	11
Gorki	12
La Gorda de las Delicias	13
Barajas 20 Tapas	14
Al Solito Posto	15
Eslava	16
Restaurante Azahar	17
LaCava.bar	18
Los Rincones del Marqués	19
Taberna La Sal	20
Barbiana	21
Las Piletas	22
Casa Morales	23
La Gorda de Calatrava	24
Tablafina	25
Bodega Góngora	28
La Taberna del Góngora	29
Ambrosius	30
Restaurante María Luisa	31
Freiduría P. de la Carne	32
El 3 de Oro	33
Don Raimundo	34
Abacería San Lorenzo	35
Casa Ricardo	36-37
Habanita	38

Papirusa

c/ Antonia Díaz 9 · Tlf 954 22 53 85
info@papirusarestaurante.com
www.papirusarestaurante.com

Situado en el casco histórico. Cocina andaluza y mediterránea adaptada al presente. Dividido en 3 espacios, salón, banquetas y terraza, donde comer a la Carta, tapear o compartir raciones. Cócteles y Carta de Vinos. Located in the historical center. Andalusian and Mediterranean cuisine adapted to the present. It has 3 spaces where you can eat a la Carte, tapas or share rations. Cocktails, wine list.

Cada día, lo excepcional

CASA
ROBLES
RESTAURANTE

Álvarez Quintero, 58. Sevilla. Tel. 954 21 31 50 www.casarobles.es

RESTAURANTE
ZARABANDA
SINCE 1989

c/ Padre Tarín, 6 · Tlf 954 90 30 80
www.zarabandasevilla.es

En pleno centro desde hace más de 30 años, ofrecemos un ambiente ideal para amantes de la buena comida y el vino. Gastronomía que fusiona la cocina tradicional y mediterranea, elaborada con productos de mercado y carta de vinos especializada en pequeñas bodegas y otras D.O. Realizan experiencias con maridajes a diario bajo reserva.

Restaurante Zarabanda, located in city center of Seville, has been a neighborhood favorite since 1989. Zarabanda's gastronomy is a healthy balance between traditional Spanish & Meditteranean cuisine. Zarabanda's menu is ever changing due to its seasonal only & local approach while specializing in wine pairings using wines from different regional winemakers. Each night they offer a 5 course dinner & wine pairings by reservation only.

GOURMET EXPERIENCE

DUQUE

El Corte Inglés

5ª PLANTA
5TH FLOOR
+TERRAZA
+TERRACE

DISFRUTE DE LA MAYOR Y MEJOR SELECCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET Y DEGÚSTELOS EN NUESTRO ESPACIO GASTRONÓMICO.

FIND THE LARGEST AND MOST EXCITING RANGE OF GOURMET PRODUCTS AND TRY THEM AT OUR UNIQUE CULINARY SPACE DEDICATED TO FOODIES.

ABIERTO 362 DÍAS AL AÑO DE LUNES A DOMINGO

OPEN 362 DAYS FROM MONDAY TO SUNDAY

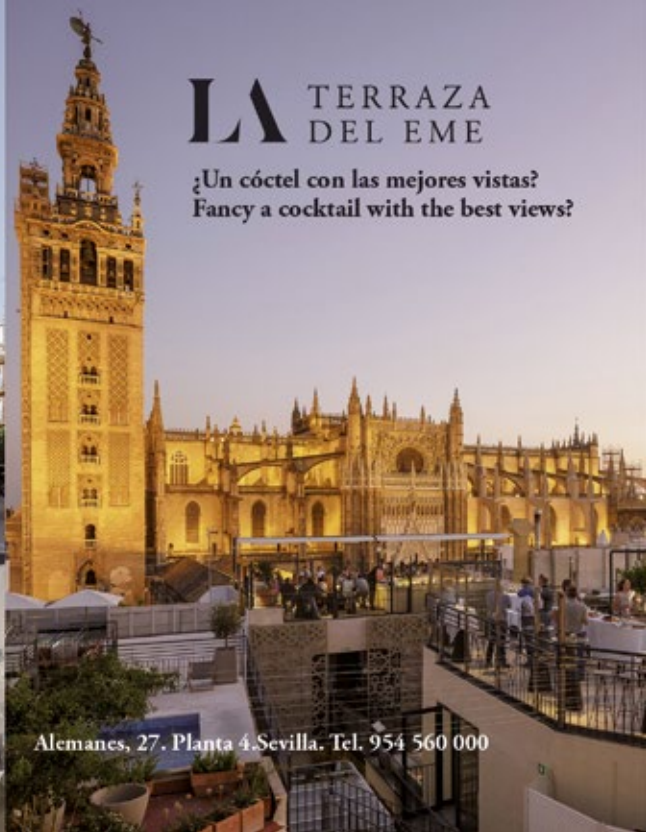
Álvarez Quintero, 45. Sevilla. Tel. +34 954 56 00 00

AL LADO

PACO PÉREZ

Cocina de fusión y ambiente informal, frente a la Giralda, de la mano del chef Paco Pérez.
Fusion cuisine and informal ambiance, facing the Giralda, created by chef Paco Pérez.

LA ESQUINA DEL BACALAO
BAR DE BARRIO
Cocina popular andaluza
Andalusian popular cuisine
Placentines, 27. Sevilla. Tel. 954 56 00 00


LA TERRAZA DEL EME
¿Un cóctel con las mejores vistas?
Fancy a cocktail with the best views?
Alemanes, 27. Planta 4.Sevilla. Tel. 954 560 000

la Escalona

Plaza de la Alfalfa, 12 · tlf. 955 64 82 66

· mail: info@laescalona.com ·

· www.laescalona.com ·

Situado en el centro histórico. Cocina tradicional sevillana y andaluza con un toque actual, tanto en sabores como en presentación de platos. Tapas y platos para compartir en bar, salón y terraza. Located in the historic center. Traditional Sevillian and Andalusian cuisine with a current touch, both in flavors and in presentation of dishes. Tapas and dishes to share in bar, lounge and terrace.

Abierto de lunes a domingo de 7:00 a 23:30

Open Monday to Sunday from 7:00 to 23:30

Zalata

www.zalatatapas.com

c/ Doña María Coronel, 17 · tlf 854 55 03 58

De 13:15 a 16 h y 20:15 a 23 h Lunes a Domingo, Martes cerrado

Open 13:15 to 16 h and 20:15 to 23 h Monday to Sunday, Tuesday closed

Cocina internacional y mediterránea. Fusión gastronómica con matices singulares elaborada con productos locales. Una experiencia para los sentidos a través de la gastronomía. International and Mediterranean cuisine. Gastronomic fusion with unique nuances. An experience for the senses through gastronomy.

GORKI

c/ Almirante Lobo 2 · Tlf 954 21 15 78

· GORKI Selección ·

Edif. Confederación de Empresarios de Andalucía

c/ Arquímedes, 2 PCT Cartuja

Situado junto a la Torre del Oro, dispone de 2 espacios interiores y terraza. Cocina mediterránea, Tapas, platos para compartir, carta de vinos y tienda gourmet. Located next to the Torre del Oro, it has 2 interior spaces and terrace. Mediterranean cuisine, Tapas, dishes to share, wine list and gourmet shop.

Los Gordos DE LAS DELICIAS

· Paseo de Las Delicias, nº 3 ·
tlf. 954 22 22 22 · 685 14 48 49

Amplio restaurante con decoración actual y situado frente a la Torre del Oro. Cocina andaluza y mediterránea que fusiona tradición y vanguardia gastronómica. Wide restaurant with contemporary decor and located in front of the Torre del Oro. Andalusian and Mediterranean cuisine that fuses tradition and vanguard.

B20 tapas

Torre Sevilla · c/ Gonzalo Jiménez de Quesada, 2, local 74 · Tlf. 676 890 693 · www.b20tapas.com

B20 Tapas es un moderno restaurante de tapas, donde podrás probar típicos platos de la gastronomía andaluza con un toque innovador. Cocina tradicional en su máximo esplendor. Abierto de Lunes a Domingo 08:30h a 00:30h.

B20 Tapas it's a modern tapas restaurant where you can taste typical dishes of the Andalusian gastronomy with an innovative touch. Traditional cuisine at it's best. Open Monday to Sunday 08:30h to 00:30h.

AL SOLITO POSTO
Ristorante-Pizzeria

Alameda de Hércules, 16
tlf. 954 90 89 85
www.alsolitoposto.org

En el corazón de Sevilla encontramos la Alameda de Hércules, un lugar para pasear y disfrutar del ambiente relajado que se respira en la plaza y donde podrá degustar algunos de los mejores sabores italianos de la ciudad en Al Solito Posto; fieles a la gastronomía tradicional italiana ofrecen, además, recetas propias inspiradas en la cocina andaluza e italiana en perfecto maridaje con más de 200 referencias en vinos de su bodega. Amplia selección en platos sin gluten, sin lactosa y veganos. Terraza y salón interior. *In the heart of Seville you find the Alameda de Hercules, a place to walk and where you will taste the best Italian cuisine in town at Al Solito Posto; traditional Italian gastronomy and recipes inspired in Andalusian and Italian cuisine and wine cellar with 200 references. Gluten-free, lactose-free and vegan dishes. Terrace and indoor lounge.*

De 13:30 a 16 h. y de 20 h. a 23:30 Lunes a Domingo · Open 13:30 to 16 h. and 20 h. to 23:30 Monday to Sunday

Especialidades: Sorprenderte.

ESLAVA

C/ Eslava 3 y 5
tel 954 90 65 68
www.espacioeslava.com

Restaurante y Bar de Tapas ubicados en el histórico barrio de San Lorenzo, proponen una cocina tradicional con firma, platos de la gastronomía andaluza reinventados, sin pretensiones ni grandilocuencia. La carta del restaurante rezuma olores y sabores que conectan al comensal con la historia de la ciudad.

La carta del bar de tapas combina tradición y modernidad.

La esencia de Sevilla inspira los platos y tapas de su carta.

Located in the classic San Lorenzo neighbourhood of Seville, we take inspiration from its essence to create the unique dishes you'll find on our menu. Unpretentious traditional cuisine with signature dishes and Andalusian gastronomy with a twist. The menu at our restaurant exudes aromas and flavours that connect our guests with the history of the city. Modernity and tradition come together on our tapas menu.

Azahar Restaurante

Plaza Jesús De La Redención, 2
tel 954 56 14 96
reydebaeza@hospes.com

HOSPES HOTELS Infinite Places

Andalucía cien por cien. Desde el edificio, construido en el siglo XVIII y ejemplo magnífico de arquitectura sevillana, pasando por su decoración en madera, esparto y piedra, o la especial luminosidad que llega a los comensales desde sus maravillosos patios. A través de una cuidada selección de la materia prima a base de productos frescos de temporada, Restaurante Azahar recupera colores, sabores y aromas autóctonos para proponer una experiencia gastronómica sublime. Raíces de cocina andaluza con estilo actual y la identidad del Chef Rafael Cantizano. Posibilidad de celebración de Eventos personalizados. "Disfrute de la cocina Azahar en un Patio de vecinos, completando la escena con ese sabor tan andaluz que los caracteriza".

This restaurant is well located in a magnificent eighteenth century mansion with high brightness and different Patios. Superb fresh seasonal products for a great gastronomic experience.

Especialidades:

- Alcachofas confitadas, espuma crunch de jamón Ibérico y yema marinada

- Lomo de salmón en papillot comestible con aceite de cilantro y lima

- Cochinillo a baja temperatura, su jugo hecho salsa y puré de setas

- Arroz con leche de coco, puré de piel de lima y espuma de plátano

laCava.bar

Bar de Tapas de diseño actual recientemente ampliado y situado a pocos metros de la Catedral. Cocina de mercado con carnes, pescados, platos vegetarianos, quesos y embutidos andaluces. Vinos y cavas por copas, sangría con fruta natural, vermut y cervezas.

c/ Hernando Colón, 12

Tlf. 954 53 16 52

www.laCava.bar

Tapas Bar with current design, recently expanded and located a few meters from the Cathedral. Market cuisine with meat, fish, vegetarian dishes, cheeses and Andalusian sausages. Wines and cavas by the glass, sangria with natural fruit, vermouth and beers.

Los **Rincones del Marqués**

Enclavado en el espectacular Hotel Palacio de Villapanés, del siglo XVIII, donde foráneos y sevillanos podrán conocer los sabores procedentes de otras cocinas y culturas sin perder la esencia andaluza.

Located in the spectacular Hotel Palacio de Villapanés, from the 18th century, it´s the place where foreigners and people from Seville can discover the flavors of other cuisines and cultures without losing the essence of Andalusia.

LOS RINCONES DEL
MARQUÉS

Santiago, 31.
41003 Sevilla
Tlfn. +34 954 502 063
Fax +34 954 502 065
info@palaciovillapanes.com
palaciovillapanes.com

PALACIO VILLAPANÉS
SEVILLA

SMALL LUXURY HOTELS
OF THE WORLD

la Sal

ATÚN Y VINOS

Taberna La Sal, Sevilla:
C/ Doncellas 8
tel 954 53 58 46

La Sal Zahara:
Urb.Atlanterra Playa
Zahara de los Atunes
(Cádiz)
Abierto en temporada.
tel 956 43 96 04

La Sal - Sevilla. Ubicado en una casa de 1878 del Barrio de Sta. Cruz, con larga experiencia y gran tradición culinaria, le aseguran una estancia inolvidable saboreando los mejores productos y recetas: soberbias tapas, pescados como el atún a la sal, sabrosos arroces.. Selecta bodega de vinos. ***Our culinary tradition and long experience guarantee your full satisfaction. Enjoy a fine cuisine with best products, Tapas, rices, fish specialities, wines...***

La Sal - Zahara. Enclave envidiable, junto a la playa de Atlanterra en Zahara de los Atunes, término municipal de Tarifa y dentro del Parque Natural del Estrecho. Lo más adecuado para disfrutar de especialidades como el Atún Rojo de Almadraba, pescados a la sal y mariscos, preparados en horno de leña, arroces caldosos. Selecta bodega de vinos. ***Splendidly located by Atlanterra beach, inside the Straits of Gibraltar nature reserve. Superb fish specialities such as the genuine Red Tuna, shellfish. Firewood oven. Thick rice broths, with lobster or cuttlefish.***

Barbiana

C/ Albareda, 11
tl 954 22 44 02 · 954 21 12 39
www.restaurantebarbiana.com
info@restaurantebarbiana.com

He aquí un rincón de Sanlúcar de Barrameda en Sevilla fundado por D. Manuel Sánchez Cuevas en el año 1986. En la actualidad, sus hijos conservan y matienen todo el saber y sabor de la tradición familiar. Un lugar confortable y sencillo a la vez. ***A genuine corner of Sanlúcar de Barrameda in Seville, founded by Don Manuel Sánchez Cuevas in 1986, now his sons keep and maintain the whole knowledge and flavour of the family tradition. A comfortable as simple place you'd like to visit.***

Especialidades: Tortillitas de camarones, Papas con choco, Sargo al ajillo con pimientos del piquillo, Langostino con tomate, Guisos marineros, Pescados y mariscos de Sanlúcar de Barrameda, Albóndigas de chocos.

@barbianasevilla

@restaurantebarbiana

LAS PILETAS

C/ Marqués de Parada, 28
tel 954 22 04 04
www.restaurantelaspiletas.com
Tarjetas todas
Abierto todos los días
de 7:00 a 1:00 h

En el centro de Sevilla, próximo al Puente de Triana y acercándose a la Isla de la Cartuja, se encuentra el restaurante "Las Piletas". Su ambiente marcadamente taurino, que se muestra en su profusa decoración, junto con una cocina andaluza y mediterrránea forman un entorno típicamente sevillano.

Situated downtown, by the Triana's bridge and next to the Isla de la Cartuja. This is a restaurant with a true bullfighting ambience, profusely decorated, which together with an andalusian and mediterranean cuisine makes a very sevillian climate.

Especialidades: - Chacinas de la Sierra de Huelva - Pescados y mariscos de Huelva - Cola de toro a la Real Maestranza - Paella y arroz a la marinera - Lenguado "a la buena mujer" - Carnes selectas - Variedad en pescaíto frito - Postres caseros

Gran Carta de Tapas.
Amplia y agradable terraza con veladores.

Precio medio: 10 - 30 €

Casa MORALES

c/ García de Vinuesa, 11
Tlf. 954 22 12 42
casamoralessevilla@gmail.com

Casa Morales, fundada en 1850, es uno de los pocos establecimientos que quedan en Sevilla con todo el sabor y el añejo de un lugar que no ha cambiado ni de familia ni de tradición. Por todo esto, encontrarán en nuestra Casa un trato como el que usted merece.
¡Cerveza, vinos y tapas con nuestro sabor de siempre!.

Since 1850, close to the Cathedral, always ruled by the same family, this vintage establishment is a true example of tradition and authenticity at your service, together with a kind and warm treatment. Beer, wine and Tapas.

La Gorda de Calatrava

c/ Calatrava 22 · Alameda de Hércules
· tlfs. 955 22 10 93 · 685 14 48 49 ·

Amplio restaurante con decoración actual y situado en la Alameda de Hércules. Cocina andaluza y mediterránea que fusiona tradición y vanguardia. Wide restaurant with contemporary decor and located in Alameda de Hércules. Andalusian and Mediterranean cuisine that fuses tradition and vanguard.

Sevilla

Tablafina

Restaurante

Embutidos, Conservas & Tapas

Tablafina

Restaurante

Hotel NH Plaza de Armas · c/ Marqués de Paradas s/n · Tlf 954 90 19 92 · www.tablafina.com

Nuevo espacio con el sello de NH Hotel Group que basa su cocina en la gastronomía tradicional andaluza. Selección de conservas y embutidos, quesos con D. O. y Tapas basadas en platos tradicionales andaluces para compartir o comer a la Carta en su Terraza, Sala o Bar. Amplia oferta de Vinos.

New NH Hotel Group space that bases its cuisine on traditional Andalusian gastronomy. Tapas, sausages, dishes to share or eat a la Carte on your terrace, dining room and bar. Wine list.

Abierto de 10:00 a 00:00
Open from 10:00 to 00:00

Royal Bliss y su logotipo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

Coca-Cola
SIENTE EL SABOR®
DISFRUTA
DEL SABOR
DEL MOMENTO
Coca-Cola, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

BODEGA GÓNGORA · CASA FUNDADA EN 1.939

C/ Albareda, 5 · Tel. 954 22 11 19 ·
www.bodegagongora.com · oficina@bodegagongora.com

Agradable terraza
con veladores.

Situada entre las calles Sierpes y Tetuán Bodega Góngora rebosa solera por sus 80 años cumplidos en 2019. Gastronomía tradicional de Sevilla y Andalucía maridada con excelentes caldos y por su conocida Manzanilla "Gélida". Marisco fresco, chacinas ibéricas, guisos marineros, pescaíto frito, Tapas y platos para compartir que, podrá degustar, en el interior o en su amplia terraza. *Located very close to the Town Hall, family tradition since 1939. Specializing in fresh shellfish, à la marinière cooked dishes, Iberian pork cold cuts, assorted deep fried fish, splendid bull tail stew, among many other delights. Best Tapas. Welcoming inside and large terrace. Wines and Manzanilla Sherry.*

La Taberna del Góngora

CASA FUNDADA EN 2.007

C/ General Polavieja, 15
Tel 954 21 91 12

La Taberna del Góngora

La 3ª generación abre en 2007 un nuevo establecimiento: ***La Taberna del Góngora***. Ubicada en la misma calle de Bodega Góngora, en La Taberna del Góngora podrá degustar, además de la carta de la propia Bodega, nuevas sugerencias elaboradas con productos de 1ª calidad y con la pericia que otorgan 80 años dedicados a la hostelería. **The 3rd generation family opens a new establishment in 2007: *La Taberna del Góngora*. Located at same street of Bodega Góngora, in La Taberna del Góngora you can taste new culinary suggestions made with top quality products and with the experience granted for 80 years dedicated to gastronomy.**

ambrosius .es

TARTAS DE VERDAD | 1996

Tartas de verdad del centro de Europa, como las tartas Sacher y Selva Negra, el Apfelstrudel, Tarta de Linz, New York Cheesecake, Tarta Dobos de Hungría, Tarta de Nueces del Engadino y Tarta de Kirsch de Zug en Suiza, especialidades propias, pastas de té crujientes y macarons de elaboración propia.

C/ Carlos Cañal, 10
tlf. 954 76 77 29
41001 Sevilla
www.ambrosius.es

Authentic central european tarts and cakes like the famous Strudel, the Sacher tart, Black Forest, Almonds tart from Linz, New York Cheesecake, Dobos tart from Hungary, Walnut-Caramel tart from the Engadine in Switzerland, own specialities, cookies and homemade macarons.

Horario: Lu - Vi 08:00h-14:30h / 17:00h-20:30h - Sa 09:00h-19:00h

Cocina andaluza de vanguardia
Andalusian avant-garde cuisine

María Luisa
RESTAURANTE

FIZZ
COCTELERÍA

Inspirada en las clásicas coctelerías newyorkinas
Inspired by the classic New York cocktail bars

Castelar, 26. Sevilla · Tel. 95 422 30 04 · restaurante@mercersevilla.com · www.mercersevilla.com

Freiduría PUERTA de la CARNE

c/ Puerta de la Carne, 2
tlf. 954 42 27 59
www.freiduriapuertadelacarne.com

En el sevillanísimo barrio de Santa Cruz y desde 1928, la Freiduría Puerta de la Carne nos ofrece una variedad de la gastronomía sevillana "el pescao frito". En su amplia terraza o paseando por los jardines de Murillo, podrán degustar adobo, chocos, gambas fritas, gazpacho en temporada, tomate rojo aliñado, pollo frito al ajo..., con el sabor de antaño y rememorar la Sevilla de principios del siglo XX.

Located since 1928 in the well known Barrio de Santa Cruz, this fried fish shop offers the very typical "pescao frito", fried fish, an old Sevillian speciality. The side walk tables or having a nice promenade along the Jardines de Murillo is the choice to enjoy Seville's old times flavours such as "pavías", codfish or hake fried in batter, squids, prawns.

Salón Freiduría

EL 3 DE ORO

RESTAURANTE

C/ Santa María la Blanca, 34
Puerta de la Carne
tlf 954 42 27 59
fax 954 42 68 20
info@el3deoro.com
www.el3deoro.com

"Una carta con historia, tradición y sabor andaluz."

"Enclavado en el Corazón del Barrio de Santa Cruz, donde encontrarás un agradable ambiente sevillano y donde la comida se convierte en placer para el paladar y los amigos"

"Located in the heart of the Barrio de Santa Cruz, where you'll find a pleasant environment of Seville and where the food becomes a pleasure for the palate and friends"

MESÓN DON RAIMUNDO

c/ Argote de Molina, 26
tlf. 954 22 33 55 - 954 29 36 70
www.mesondonraimundo.com
callejondelembrujo@gmail.com

ANTIGUA
ABACERÍA DE
SAN LORENZO
C/Teodosio, nº 53 Sevilla
RESERVAS Y PEDIDOS: 954 380 067
info@antiguaabaceriadesanlorenzo.com
www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com
www.delagiraldaalaabaceriaen5pasos.es
facebook.com/antiguaabaceriadesanlorenzo
@abaceriasanlorenzo
Compromiso a Calidad Turística
saboreaespaña

C/ Hernán Cortés 2 · tel. 954 38 97 51

www.casaricardosevilla.com

Facebook Casa Ricardo Antigua Casa Ovidio

Desde 1898 en su esquina de San Lorenzo y con la Familia Núñez 30 años al frente, nos envuelve con aromas de la tradicional cocina sevillana y creativas propuestas culinarias; acomodado en la barra o en su coqueto salón, podrá extraviar los sentidos entre cuadros, recuerdos, sonidos y los sabores de más de 50 tapas. Esta taberna guarda la esencia de Sevilla: Sabor, Saber y Tradición. *Since 1898 at the San Lorenzo district. Featuring Seville traditional cuisine, creative culinary suggestions and Tapas. It keeps the essence of Seville: Taste, Know and Tradition.*

Carta: Croquetas caseras de jamón, Mini hamburguesa de presa, rulo y confitura de pimientos, Solomillo al Whisky o al P. X., Atún sobre alioli de albahaca y gulas al ajillo, Rulo de cabra con falsa vinagreta de miel y frutos secos.

· ANTIGUA CASA OVIDIO · FUNDADA EN 1.898 ·

HABANITA

Restaurante

c/ Golfo, 3 (Plaza de la Alfalfa) · Tlf 606 716 456 · www.habanita.es · habanita@andalunet.com

Atmósfera hogareña y distendida la de este establecimiento sito en el centro histórico de la ciudad. Especialista en cocina vegetariana, mediterránea y caribeña, calidad a precio asequible. Carta apta para celíacos e intolerancias alimenticias.

Ensalada Habanita · Croquetas veganas de tomate seco, albahaca y nueces · Salteado de verduras con arroz integral · Codillo Ibérico asado · Entrecot de buey con setas y jamón · Tarta de chocolate blanco ·

Located at the Seville's old district, this bar-restaurant has a warm, homelike atmosphere. Vegetarian, Mediterranean and Caribbean cookery, and a affordable price. Menu for coeliacs and food intolerances.

Triana · Los Remedios

	pág.
Criaíto - Arrocería	40
Restaurante de la O	41
Taberna Velella	42

· Heliópolis

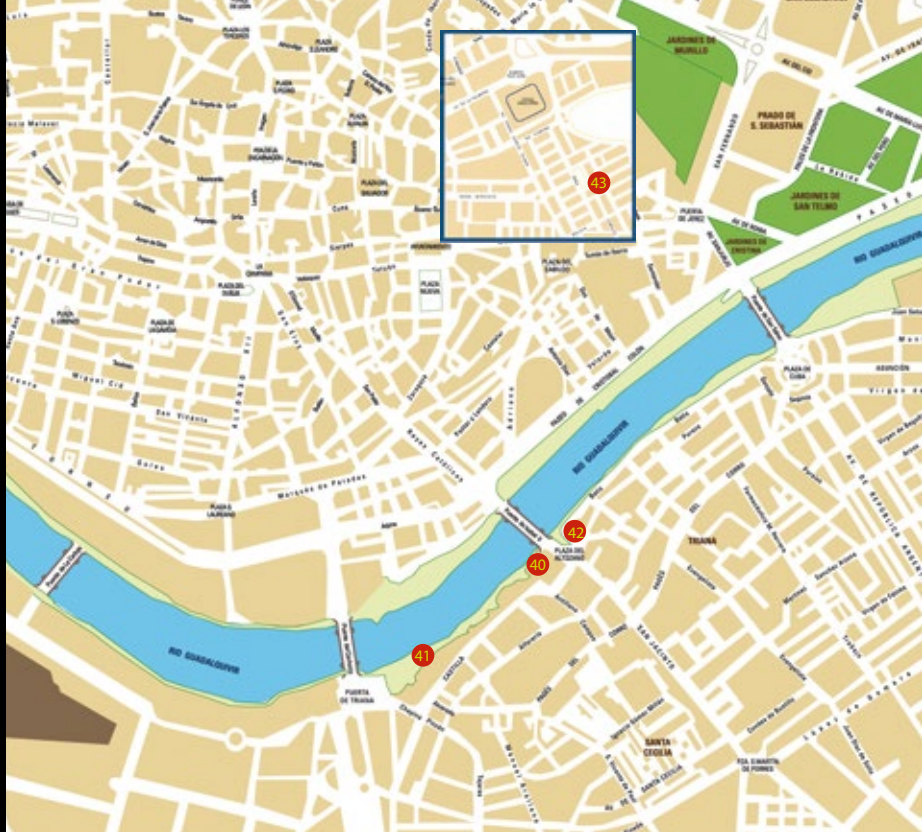
Doña Clara	43
La Tasca del Pintor	44

Los Palacios y Villafranca

Manolo Mayo	45

Alcalá de Guadaíra

Venta El Carrito	46



criaito

Arrocería

Mercado de Triana, puestos 26 · 28 · 40

· c/ San Jorge nº 6 · tlf. 680 70 84 39 ·

Barrio de Triana · *Neighborhood of Triana*

Cocina de mercado y productos estacionales basada en la gastronomía de Sanlúcar de Barrameda. Tapas, platos para compartir y 40 tipos de arroces. Amplia Carta de Vinos D.O. Jerez.

Market cuisine and seasonal products based on the gastronomy of Sanlúcar de Barrameda. Tapas, dishes to share and 40 types of rices. Wide wine list from Jerez.

Abierto de lunes a sábados 13:30h a 16:30h

Paseo Nuestra Señora de la O, nº 29, Triana · Tlf. 954 33 90 00 · www.delaorestaurante.com

DE LA O

En el barrio de Triana y con terraza a orillas del Guadalquivir, De la O Restaurante ofrece gastronomía de origen andaluz con productos de mercado y estacionales. Cocina singular en un lugar mágico y diferente.

In the neighborhood of Triana and with terrace on the banks of the Guadalquivir, De la O Restaurante offers gastronomy of Andalusian with market and seasonal products. Singular cuisine in a magical place.

VELELLA

Plaza del Altozano, nº 9 · Barrio de Triana

tlf. 955 23 57 18 · velellarestaurante@hotmail.com

Vellela ofrece gastronomía mediterránea y andaluza. Cocina de mercado y sabor tradicional. Tapas y platos para compartir o comer a la Carta, en su coqueto salón o terraza. Vellela offers Mediterranean and Andalusian gastronomy. Market cuisine and traditional flavor. Tapas and dishes to share or eat a la Carte, in its cozy lounge or terrace.

DOÑA CLARA

Plaza de los Andes s/n
TEL: 954 62 88 52
www.dclara.com - info@dclara.com

Precio medio: 28 €

En Heliópolis rodeado de chalets estilo regionalista, cerca de empresas de La Palmera y campus universitario de Reina Mercedes, Doña Clara propone gastronomía mediterránea con toques innovadores, coronada por una brillante selección de vinos españoles, en cuidado y agradable ambiente de pabellón colonial y diáfano; terraza abierta y resguardada. Eventos sociales y empresa. *Tapas en el interior y Terraza para fumadores.* ***Suitably located at Heliópolis district, close to the center and easy access. Presents a splendid wide choice of traditional-creative market cuisine with original starters and home made desserts. Comfortable atmosphere. Excellent wine list.*** *Ensalada Fubuki, Bacalao a la Bilbaína, Lomo de Retinto, Postres Caseros.*

LA TASCA DEL PINTOR

avda. de Finlandia nº 16F · barrio de Los Bermejales
· tlf. 955 64 13 34 · mail: isa@latascadelpintor.es ·
www.latascadelpintor.es

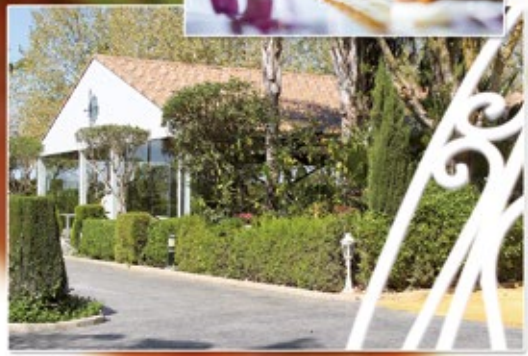
10 años fusionando cultura, gastronomía, esencia de tascas tradicionales y el arte en el paladar. Espacio donde podrás comer y ver trabajar a un artista a la vez. Ten years fusing culture, gastronomy, essence of traditional tascas and art on the palate. Space where you can eat and see an artist work at the same time.

Manolo MAYO

Avda. de Sevilla, 29
Los Palacios y Villafranca
tl 955 811 086 · fax 955 811152
Servicio de catering / hotel
www.manolomayo.com
www.fincasantaclotilde.com

Manolo Mayo **es una referencia en gastronomía y saber hacer; con más de 50 años y como complemento a su restaurante, bar, hotel y catering, la firma palaciega ofrece un nuevo espacio donde celebrar, eventos profesionales o sociales, en sus jardines con aforo para más de 400 pax: Finca Santa Clotilde (km. 564 N-IV Ctra. Sevilla-Cádiz).**

Manolo Mayo *is a reference in gastronomy; with more than 50 years and as a complement to its restaurant, bar, hotel and catering, the sevillian brand offers a new space to celebrate, professional or social events, in its gardens with capacity for more than 400 pax: Finca Santa Clotilde (km. 564 N-IV Ctra. Sevilla-Cádiz).*



VENTA EL CARRITO

Alcalá de Guadaíra
ctra A-92 Sevilla–Málaga
km 12'5 salida 12B rotonda 4
tlf.: 954 10 05 97
Facebook: venta el carrito
Twitter: @ventaelcarrito

Venta El Carrito desde 1.972 en Alcalá de Guadaíra ofrece chacinas ibéricas, revueltos de huevos camperos, excelentes carnes y pescados a la parrilla y postres caseros. Carta fiel a la tradición culinaria y como referencia notable, el Buey Nacional. Ubicado a 10 min. de Sevilla, dispone de varios salones y terraza. Almuerzos de lunes a domingo y cenas viernes y sábados. Since 1972 in Alcalá de Guadaíra offers Iberian cold cuts, scrambled eggs, excellent meat and grilled fish and homemade desserts. Carte faithful to the culinary tradition, the National Ox is the reference. Located only 10 min. of Seville, has several lounges and terrace. Lunches from Monday to Sunday and dinners on Fridays and Saturdays.

Venta el carrito
Alcalá desde 1972

Nervión
El Porvenir

	pág.
La Atalaya	48
Lima	49
Malambo's	50-51
La Monumental	52
La Jarana	53

LA ATALAYA

c/ Manuel Bermudo Barrera, 1
Tlf. 955 60 60 19
laatalayadesevilla@gmail.com
www.laatalayadesevilla.com

El sabor de los recuerdos y el encanto son los fundamentos de La Atalaya de Sevilla. Cocina basada en la gastronomía tradicional de Andalucía, con toques innovadores y singulares, para tapear o comer a la carta. Establecimiento amplio y agradable con espacios para eventos y reuniones.

Sugerencias: Migas marinas - Tarta de queso azul.

The flavor of memories and charm are the foundations of La Atalaya de Sevilla. Traditional gastronomy of Andalusia with innovative touches, for Tapas or eat a la carte. Pleasant establishment with spaces for events.

LIMA

· c/ Sinaí, 29 · tlf 685 93 39 74 ·

TRADITIONAL PERUVIAN STREET FOOD

Nuevo restaurante del chef Danny Cárdenas. Cocina auténtica del Perú para degustar en su acogedor interior o cálida terraza. Manjares, cócteles y platos típicos peruanos. Authentic cuisine of Peru to taste in its cozy interior or warm terrace. Delicacies, cocktails and typical Peruvian dishes.

MALAMBO'S

c/ Dr. Pedro Vallina, 11 · tlf. 954 53 27 70
mail: reservas@restaurantemalambos.es
www.restaurantemalambos.es

Restaurante Malambo's, dedicado al estudio, tratamiento y cocción de carnes a la brasa, te ofrece un nuevo servicio: Cocina a domicilio para celebrar eventos sociales y profesionales. Argentino Premium Lab. Dispone de salón interior, terraza con veladores y zona de tapas.

@RestauranteMalambos

@Rest_Malambos @malambos_lab

MALAMBO'S

Malambo's Restaurant, dedicated to the study, treatment and cooking of grilled meats, offers you a new service: Home cooking to celebrate social and professional events. Argentinian Premium Lab. It has an indoor lounge and a terrace for Tapas.

LA MONUMENTAL

C/ Diego Angulo Íñiguez 9, ed. Corona 6, 7 y 8.
Tel 954 42 33 85 · www.lamonumental.es · info@lamonumental.es
Salón capacidad 40 comensales.

En el emplazamiento de la antigua Plaza de Toros "La Maestranza" se encuentra este singular establecimiento que exhibe espléndidos recuerdos taurinos, como la capilla, capotes, mantones... de la época de la rivalidad entre Joselito y Belmonte. Tapas y raciones en un rincón de la historia taurina de Sevilla.
Situated at the same site of "La Monumental", an old Bullring, you may visit this outstanding establishment with splendid bullfighting souvenirs, such as a chapel, capes, chawls... the rivalry times between Joselito and Belmonte. "Tapas" and dishes on a true corner of the bullfighting history of Seville.

Especialidades: - Taleguilla - Almohadilla de salmón, Bacalao "Monumental" - Solomillo de buey cebón al Cabrales - Estoques variados - "El Castoreño" - Morcilla caldera - "Las Astas de toro" - Canastillas Ibéricas - Tercio de Varas (surtido de pinchos) - Banderilla de calabacín con bacalao - Purito agridulce - Pastela marroquí - Carpaccio de gamba roja con crema de yogur - Alcachofas "al paseíllo" …

LAJARANA

www.lajaranarestaurante.com

Restaurante

avda. Kansas City 92 · edif. Gran Vía portal 10, local 3

tlf. 954 25 73 99 · info@lajaranarestaurante.com

Bien ubicado y con decoración actual, dispone de espacio para tapear, sala y terraza. Esencia de la mejor Cocina Mediterránea que fusiona tradición y vanguardia. Amplia Carta de Vinos. Well located and with current decoration, it has space for tapas, lounge and terrace.Essence of the best Mediterranean cuisine that fuses tradition and vanguard. Wide wine list.

La provincia de SEVILLA
te ABRAZA
Manuel Lombo
DIPUTACIÓN DE SEVILLA
Turismo de la Provincia
VER VIDEOCLIP