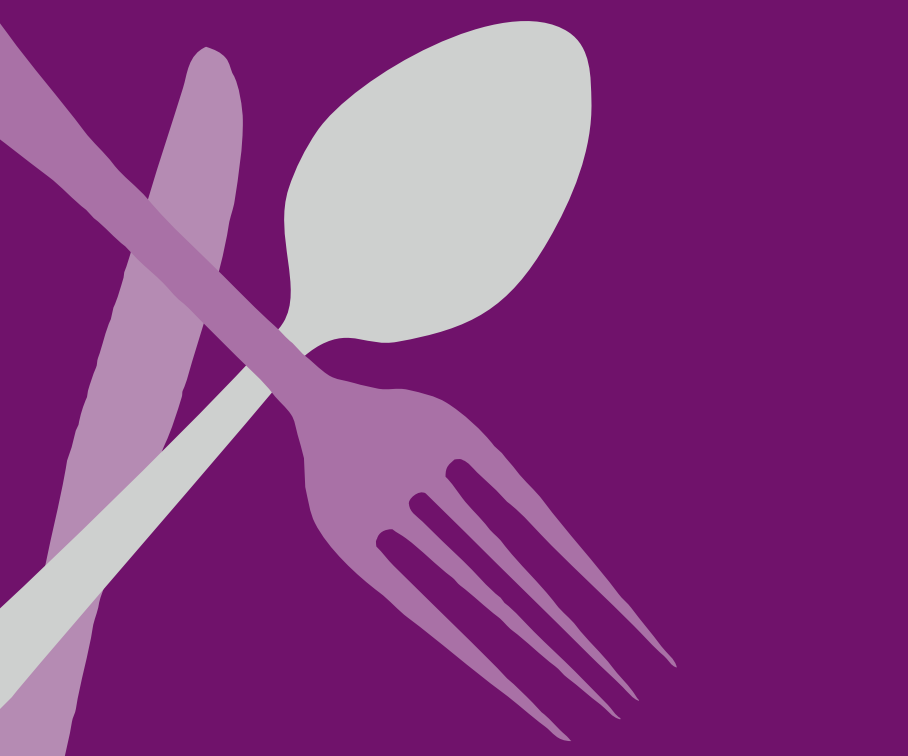


GUÍA DE RESTAURANTES Y BARES DE TAPAS DE PRIEGO DE CÓRDOBA
RESTAURANTS AND TAPAS BARS GUIDE IN PRIEGO DE CÓRDOBA



CAMINOS DE PASIÓN



Un viaje apasionante al corazón de Andalucía

A fascinating journey into the heart of Andalusia



LEYENDA / LEGEND



RESTAURANTE
RESTAURANTS



BAR DE TAPAS
TAPAS BARS



COCINA TRADICIONAL
TRADITIONAL CUISINE



COCINA DE VANGUARDIA
AVANT-GARDE CUISINE



SE ACEPTAN TARJETAS
CARDS ACCEPTED



CAPACIDAD
SEATING CAPACITY



PARAJE NATURAL
NATURAL SITE



ZONA AJARDINADA
GARDEN AREA



TERRAZA DE VERANO
SUMMER TERRACE



MENOS DE 10 €
UNDER 10 €



DE 10-20 €
UNDER €



DE 20-30 €
UNDER €



MÁS DE 30 €
OVER 30 €



IDIOMAS
LANGUAGES



ADAPTADO PARA MINUSVÁLIDOS
FACILITIES FOR DISABLED PEOPLE



EDIFICIO HISTÓRICO
HISTORIC BUILDING



UBICACIÓN CÉNTRICA
CENTRALLY LOCATED

LEYENDA / LEGEND

ÍNDICE/CONTENTS



- **CAMINOS DE PASIÓN Introducción/Introduction**
 - Caminos de los Sentidos/The Senses Trails 6
 - Nuestros productos/Our products 10
- **RESTAURANTES Y BARES DE TAPAS EN PRIEGO**
RESTAURANTS AND TAPAS BARS IN PRIEGO 13
- **17**

CAMINOS DE PASIÓN es una ruta turística cultural, que te descubrirá el patrimonio histórico-artístico, la gastronomía, la Semana Santa, las tradiciones, el folclore y la artesanía, del corazón geográfico de Andalucía.

Los municipios que integran esta propuesta son emblemáticos por su riqueza histórica y patrimonial: **Alcalá la Real** en Jaén; **Baena, Cabra, Lucena, Priego de Córdoba y Puente Genil** en Córdoba; **Carmona y Osuna** en Sevilla.

Te proponemos un recorrido por cinco caminos temáticos, que te harán conocer la Andalucía más auténtica de una manera intensa y diferente:

'**CAMINOS DE PASIÓN**' is a cultural tourism route which will help you discover the historic-artistic heritage, the cuisine, the Semana Santa (Easter Week) the celebrations, the folklore and the craftsmanship of the area lying at the geographical heart of Andalusia (Spain).

The towns on the route, emblematic for their rich historic legacy, are: Alcalá la Real in Jaen; Baena, Cabra, Lucena, Priego de Córdoba and Puente Genil in Cordoba; and Carmona and Osuna in Seville.

We propose five thematic itineraries offering a thrilling, unique way of discovering the true Andalusia:

CAMINOS DE EMOCIÓN: vive el sentimiento de una Semana Santa inigualable, un acontecimiento religioso, social y cultural que se expresa como explosión de sensaciones en primavera. Un recorrido por las diferentes manifestaciones religiosas que acontecen todo el año, portadoras de intensa religiosidad y tradición.

CAMINOS DE LA CULTURA: descubre el patrimonio cultural más auténtico, impresionantes palacios, bellas iglesias o recónditos claustros. Un viaje a través de la historia, que se refleja en la herencia y monumentalidad de cada pueblo.

THE EMOTION TRAILS: Experience the incomparable emotion of "Semana Santa" (Easter Week) an intense religious, social and cultural event that explodes into life each spring. Explore the different religious manifestations which take place all year round and which are marked by deep religious sentiment and tradition.

THE CULTURE TRAILS: Discover the genuine cultural heritage of this land, with its impressive palaces, its beautiful churches and its hidden or cloisters. A journey through the history reflected in the heritage and monuments of each town.

CAMINOS DE LOS SENTIDOS:

deleita tus sentidos con extraordinarios vinos, aceites de oliva virgen y otros productos locales que se conjugan con una excelente gastronomía, basada en nuestra herencia andaluza y mediterránea.

CAMINOS DE LA TRADICIÓN: disfruta un ambiente de fiesta en alegres festividades, ferias y romerías con más arraigo, donde el folclore y el flamenco encuentran su más pura y genuina expresión.

CAMINOS DE LO AUTÉNTICO: conoce un extenso número de artesanos cuyas creaciones tienen el valor de la larga tradición y la calidad que los antecede, manufacturas artesanas se han mantenido con el paso del tiempo.

THE SENSES TRAILS: Pamper your senses with extraordinary wines, virgin olive oils and other local products all bound together in an innovative cuisine rooted in our Mediterranean heritage.

THE TRADITION TRAILS: Enjoy the festive atmosphere of time-honoured, carefree celebrations, fairs and pilgrimages in which folklore and flamenco attain their purest, most authentic forms of expression.

THE AUTHENTICITY TRAILS: Meet countless craftsmen whose creations are endorsed by a long tradition of quality workmanship and traditional techniques that have survived the passage of time.



Lomo de orza
Pork loin preserve

CAMINOS DE LOS SENTIDOS

Sinfonía de sabores

Caminos de Pasión posee una extraordinaria riqueza gastronómica caracterizada por productos tradicionales y artesanales fruto de un saber con historia que deleitará tus sentidos.

En el corazón de Andalucía encontrarás productos genuinos que definen su gastronomía con una extraordinaria calidad acreditada con numerosas denominaciones de origen; aceites de oliva extra virgen, vinos, repostería artesanal y conventual, carne membrillo, embutidos o quesos.

THE SENSES TRAILS

A symphony of flavours

"Caminos de Pasión" offer an outstandingly varied cuisine. The traditional, popular products and recipes you will find here reflect a time honoured expertise you are bound to find irresistible.

The extremely high quality of these authentic local products, key elements in the region's cuisine, is accredited by numerous protected denominations of origin: extra virgin olive oil, wines, convent-produced traditional confectionery, quince jelly, cured meats or cheeses.

Sabores y olores, platos típicos con recetas populares que podrás degustar en los múltiples y excelentes establecimientos de la zona, sin olvidar las tapas que caracterizan la cocina andaluza.

Te proponemos disfrutar de su gastronomía viviendo experiencias únicas e inolvidables; una cata de aceite en un antiguo molino, una copa de vino en una de las bodegas de la D.O. Montilla-Moriles, una tapita de salmorejo en el bar de la esquina, esperar una docena de dulces en el torno del convento...

¿Te apuntas?

Flavours and aromas, typical dishes made from popular recipes. You can taste them in the region's many excellent bars and restaurants, where you can also try the small aperitifs called tapas that are so characteristic of Andalusian cuisine.

Why not explore our cuisine in a unique, unforgettable way: an olive oil tasting session in an old oil mill, a glass of wine in one of the D.O. Montilla-Moriles wine cellars, a little bowl of salmorejo in the bar at the corner, waiting at the convent for a dozen sweetpastries.

Do you like the idea?



Cocido

NUESTROS PRODUCTOS

VINO

Los vinos con D.O. Montilla-Moriles se extienden por buena parte del sur de la provincia de Córdoba, abarcando entre otros los municipios de Baena, Cabra, Lucena y Puente Genil.

Los tipos de vinos que se producen son principalmente generosos como el fino, el amontillado, el oloroso o el palo cortado. Sin duda, uno de los vinos más característicos de ésta comarca es el Pedro Ximénez.

Vinos de la tierra de la sierra sur de Jaén: esta indicación geográfica protegida se utiliza para designar los vinos de la zona vitícola de la Sierra Sur de Jaén, que abarca, entre otros, el término municipal de Alcalá la Real.

OUR PRODUCTS

WINE

The Montilla Moriles D.O. covers much of the southern part of the province of Cordoba, including the towns of Baena, Cabra, Lucena and Puente Genil.

The wines produced are mainly "generoso" types such as "fino, amontillado, oloroso" and "palo cortado". One of the area's most characteristic wines is without doubt Pedro Ximénez.

Vinos de la Tierra from the southern highlands of Jaén: This Protected Geographical Indication is used to designate wines produced in the Sierra Sur region in the province of Jaén. This area includes the town of Alcalá la Real.

ACEITE DE OLIVA

Las Denominaciones de Origen Protegidas de Baena y Cabra (D.O.P. Baena), Lucena, Priego de Córdoba y Puente Genil (D.O. Estepa) son, sin lugar a dudas unas de las más reconocidas y exigentes a la hora de certificar un aceite Virgen Extra.

Alcalá la Real, Carmona y Osuna, pese a no pertenecer a ninguna D.O.P. elaboran aceites de gran calidad.

DULCE DE MEMBRILLO

En el municipio de Puente Genil elaboran de manera tradicional éste dulce que tras su proceso productivo, presenta la fruta en una especie de mermelada.

OLIVE OIL

The Protected Designations of Origin of Baena and Cabra (D.O.P. Baena), Lucena, Priego de Córdoba and Puente Genil (D.O. Estepa) are unquestionably among the most widely recognized and strictly regulated producers of Extra Virgin olive oil.

Oil of very high quality is also produced in Alcalá la Real, Carmona and Osuna, although these towns do not have their own P.D.O.

QUINCE JAM

This jam is made using traditional methods in the town of Puente Genil.

REPOSTERÍA

Muy influenciada por la repostería andalusí medieval, destaca el uso de almendras, miel o anís y en la elaboración de los dulces, destacan los distintos tipos de frutas o flores de sartén, es decir, las masas fritas.

REPOSTERÍA CONVENCIONAL

Merece una consideración aparte la repostería tradicional que se elabora y comercializa en los conventos a lo largo de toda la ruta.

CAKES AND PASTRIES

The region's sweet-pastries, which include many different types of fried delicacies, are very much influenced by medieval Andalusí pastry-making techniques. Typical ingredients are almonds, honey and anise.

CONVENT SWEET-PASTRIES

The traditional pastry products made and sold by nuns in convents throughout the region are one of the highlights of the trail.



Bacalao con salmorejo
Cod with salmorejo

Índice de establecimientos en PRIEGO DE CÓRDOBA

establishments index in PRIEGO DE CÓRDOBA

RESTAURANTES/RESTAURANTS:

● Asador de la Subbética	19
● Califato	19
● El Balcón del Adarve	20
● El Europa	20
● El Virrey	21
● Hospedería Zahorí	21
● Hostal Rafi	22
● Hotel Huerta de las Palomas	22
● Hotel Río Piscina	23
● Hotel Villa Turística	23
● La Alhambra	24
● La Barbacoa Leo	24
● La Estrella Roja	26
● La Fuente de Zagrilla	26
● La Milana	27
● La Muralla	27
● La Puente Nueva	28
● La Ribera	28
● Los Álamos	29
● Mesón El Telar	29
● Rigoletto	30
● Río	30
● Varini	31

BARES DE TAPAS/TAPAS BARS:

● Centro	33
● Dulce's Cofee	33
● El Castillo	33
● El Niza	34
● El Postigo	34
● Gabana	34
● Guernica	35
● La Botica	35
● La Pianola-Casa Pepe	35
● La Tabernilla	36
● Los Morales	36
● Miguelín	36
● Peña Flamenca Fuente del Rey	37



LA GASTRONOMÍA DE PRIEGO DE CÓRDOBA

sobresale por su extraordinario aceite de oliva virgen extra, que es sin duda el producto estrella, siendo la Denominación de Origen Priego de Córdoba, la más premiada a nivel nacional e internacional.

Los platos más destacables son los derivados de la matanza, los tradicionales "potajes" o el relleno de carnaval, así como el actual desarrollo de una moderna cocina.

En cuanto a la repostería son muy valorados las "isabelas", "turrolate" o los dulces propios de la Semana Santa tales como el famoso hornazo.

PRIEGO DE CÓRDOBA'S

extraordinary extra virgin olive oil, with its Priego de Córdoba Designation of Origin, is the most highly accoladed oil at both national and international level, and is without doubt the star ingredient in the local cuisine.

Outstanding local dishes include pork products, traditional hotpots and "relleno de carnaval" (a type of savoury bread), together with a number of exciting modern culinary creations.

Locally produced sweets and patisserie include the very popular "isabelas" and "turrolates" and Easter dishes such as the famous "hornazo".

ASADOR DE LA SUBBÉTICA



C/ Manuel de Falla, 1/☎ +34 957 542 905/📱 www.asadordelasubbetica.com
🕒 08.00-1.30 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Costillar de ternera.

TAPA DESTACADA:

Lengua de ternera.

SPECIALITIES:

Beef ribs.

RECOMMENDED TAPA:

Beef tongue.

CALIFATO



C/ Abad Palomino, 3/☎ +34 653 970 496
🕒 08.00-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Choto al ajillo y manitas de cerdo.

TAPA DESTACADA:

Hamburguesas Califato.

SPECIALITIES:

Suckling kid with garlic and Pork trotters.

RECOMMENDED TAPA:

Califato burgers.

EL BALCÓN DEL ADARVE



Paseo de Colombia, 36/☎ +34 957 547 075/🌐 www.balcondeladarve.com
🕒 12.00-17.00 h./20.00-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Cocina tradicional con un toque innovador.

TAPA DESTACADA:

Tortillas de rabo de toro.

SPECIALITIES:

Traditional cuisine with a touch of innovation.

RECOMMENDED TAPA:

Bull's tail pancakes.

EL EUROPA



Gaspar de Montellanos, 1/☎ +34 957 700 253
🕒 07.00-01.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Zarzuela de pescado, pierna de cordero al horno, merluza a la vasca.

TAPA DESTACADA:

Manitas de cerdo, flamenquín.

SPECIALITIES:

Fish stew, oven roast leg of lamb, Basque-style hake.

RECOMMENDED TAPA:

Pork trotters, "flamenquin".

EL VIRREY



C/ Solana, 16/☎ +34 957 541 323/647 557 181

🕒 11.30-17.00 h./19.30-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Revueltos, carnes y pescados frescos.

TAPA DESTACADA:

Patatas arropadas con jamón ibérico.

SPECIALITIES:

Scrambled eggs, fresh meat and fish.

RECOMMENDED TAPA:

Potatoes wrapped in Iberian ham.

HOSPEDERÍA ZAHORI



C/ Real, 2/☎ +34 957 547 292/📧 www.hotelzahori.es

🕒 13.00-16.30 h./20.00-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Carnes a la brasa, cocina tradicional.

TAPA DESTACADA:

Chanquetes de la huerta con salmorejo cordobés.

SPECIALITIES:

Grilled meats, traditional cuisine.

RECOMMENDED TAPA:

Orchard-style gobies with Cordoba-style "salmorejo".

HOSTAL RAFI



C/ Isabel la Católica, 4/☎ +34 957 540 749/🌐 www.hostalrafi.es
🕒 08.00-23.30 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Rabo de toro, collejas, callos, pescados y carnes a la brasa.

TAPA DESTACADA:

Flamenquín, salmorejo.

SPECIALITIES:

Bull's tail, lamb's lettuce, tripe, grilled meat and fish.

RECOMMENDED TAPA:

"Flamenquin", "salmorejo".

HOTEL HUERTA DE LAS PALOMAS-REST. EL POZO



Ctra. Priego-Zagrilla Km. 3,5/☎ +34 957 720 305/🌐 www.zercahoteles.com
🕒 13.30-16.00 h./20.30-23.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Delicias del Califa, bacalao al horno con AOVE, carrilleras de ibérico estofadas con setas, pestiños con helado de aceite de oliva.

SPECIALITIES:

El Califa special, oven roast cod with extra virgin olive oil, Iberian pork jowls stuffed with mushrooms, "pestiños" with olive oil ice cream.

HOTEL RÍO PISCINA



Ctra. de Granada s/n/☎+34 957 700 186/🌐 www.hotelriopiscina.com
⌚ 13.00-16.00 h./20.30-23.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Salmorejo, flamenquín, callos.

TAPA DESTACADA:

Carne con tomate, revueltos, croquetas caseras.

SPECIALITIES:

"Salmorejo", "flamenquín", tripe.

RECOMMENDED TAPA:

Meat with tomato, scrambled eggs, homemade croquettes.

HOTEL VILLA TURÍSTICA



Aldea de Zagrilla Alta/☎+34 957 703 503
⌚ 14.00-16.00 h./20.00-22.30 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Rabo de toro, carrillada ibérica, remoión de naranja.

SPECIALITIES:

Bull's tail, Iberian pork jowls, orange "remoión".

LA ALHAMBRA



Avda. de la Juventud/☎ +34 957 701 221

🕒 De lunes a viernes/Mondays to Fridays: 08.00-24.00 h.

De sábados a domingos/Saturdays to Sundays: 09.00-24.00 h.



ESPECIALIDADES:

Paella, salmorejo, rabo de toro, suquet de pescado, solomillos.

TAPA DESTACADA:

Revuelto de setas con gambas, lomo al ajillo.

SPECIALITIES:

Paella, "salmorejo", bull's tail, fish suquet, pork sirloin.

RECOMMENDED TAPA:

Scrambled eggs with mushrooms and prawns, garlic pork loin.

LA BARBACOA LEO



C/ Juan XXIII, 1/☎ +34 957 540 508

🕒 11.00-24.00 h. (cierra los lunes/closed Mondays)



ESPECIALIDADES:

Carnes a la brasa, pollo a la parrilla.

TAPA DESTACADA:

Pollo a la brasa.

SPECIALITIES:

Grilled meats, barbecued chicken.

RECOMMENDED TAPA:

Barbecued chicken.



Remojón de naranja
Orange "remoión".

LA ESTRELLA ROJA



C/ San Marcos, 30/☎ +34 957 701 633

🕒 De martes a Jueves/Tuesday to Thursday: 20.00-24.00 h.
De viernes a domingos/Friday to Sunday: 12.00-24.00 h.
(cierra los lunes/closed Mondays)



ESPECIALIDADES:

Pollo asado, chuletón a la brasa.

TAPA DESTACADA:

Croquetas, flamenquines.

SPECIALITIES:

Roast chicken, grilled T-bone steak.

RECOMMENDED TAPA:

Croquettes, "flamenquines".

LA FUENTE DE ZAGRILLA



Plaza del Manantial. Zagrilla Alta/☎ +34 957 703 734/🌐 www.zagrilla.es

🕒 10.00-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Productos de la tierra.

TAPA DESTACADA:

Setas a la andaluza.

SPECIALITIES:

Local products.

RECOMMENDED TAPA:

Mushrooms in Andalusian-style.

LA MILANA

Paseo de la Milana s/n/ ☎ +34 653 970 496

🕒 06.00-02.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Choto, lenguado a la genovesa.

TAPA DESTACADA:

Bacalao al gusto.

SPECIALITIES:

Suckling kid, sole genovese.

RECOMMENDED TAPA:

Cod.

LA MURALLA

Abad Palomino, 16 / ☎ +34 957 70 18 56

🕒 12.00-02.00 h. (martes cerrado/closed Tuesdays)



ESPECIALIDADES:

Cocina tradicional y carne a la brasa con horno de leña.

TAPA DESTACADA:

Vaiedad de tapas mozárabes.

SPECIALITIES:

Traditional cuisine and grilled meat roasted in wood fired oven.

RECOMMENDED TAPA:

Assorted mozarab tapas.

LA PUENTE NUEVA



Ctra. Priego-Almedinilla, Km. 4/☎ +34 957 543 545

🕒 07.00-01.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Carnes a la brasa, pescados frescos, mariscos, revueltos.

TAPA DESTACADA:

Revuelto de collejas, croquetas.

SPECIALITIES:

Grilled meats, fresh fish, seafood, scrambled eggs.

RECOMMENDED TAPA:

Scrambled eggs with lamb's lettuce, croquettes.

LA RIBERA



C/ Ribera, 8/☎ +34 957 543 808/🌐 www.restaurante-laribera.com

🕒 L-X/Mon-Wed: 08.00-17.00 h. M-J-V/Tue-Thu-Fri: 08.00-17.00/19.00-24.00 h. S-D/Sat-Sun: 08.00-24.00 h.

Vísperas de festivo abierto por la noche/open at night on days before bank holidays



ESPECIALIDADES:

Pescados, marisco y arroces.

TAPA DESTACADA:

Tosta de pimiento con anchoa del Cantábrico.

SPECIALITIES:

Fish, seafood and rice dishes.

RECOMMENDED TAPA:

Cantabrian anchovy and pepper toast.

LOS ÁLAMOS



C/ Batán, 26. Zagrilla Baja/☎ +34 957 703 565

🕒 09.00-cierre/closing time (cierra los lunes/closed Mondays)



ESPECIALIDADES:

Asados.

SPECIALITIES:

Roasts.

MESÓN EL TELAR



C/ Buen Suceso, 2/☎ +34 957 543 223

🕒 07.30-24.00 h. (cierra los lunes/closed Mondays)



ESPECIALIDADES:

Buey, carnes ibéricas, rabo de toro, carrillada.

TAPA DESTACADA:

Pulpo a la gallega.

SPECIALITIES:

Beef, Iberian pork products, bull's tail, pork jowls.

RECOMMENDED TAPA:

Galician-style octopus.

RIGOLETTO



Avda. España, 47/☎ +34 957 540 859

🕒 12.00-24.00 h. (cierra los lunes/closed Mondays)



ESPECIALIDADES:

Pasta fresca rellena casera,
cochinillo asado.

TAPA DESTACADA:

Salmón con queso, alcahofa
confitada, montaditos variados.

SPECIALITIES:

Homemade stuffed pasta, roasted
suckling pig.

RECOMMENDED TAPA:

Salmon with cheese, candied
artichoke, assorted mini-sandwich.

Río



C/ Río, 5/☎ +34 957 540 074

🕒 07.00-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



ESPECIALIDADES:

Revueltos varios, mariscos, pescados
frescos, todo tipo de carnes.

TAPA DESTACADA:

Medallones de rabo de toro.

SPECIALITIES:

Assorted scrambled egg dishes,
seafood, fresh fish, all types of meat.

RECOMMENDED TAPA:

Bull's tail medallions.

30

PRIEGO DE CORDOBA

VARINI



C/ Torrejón, 7/☎ +34 957 549 037

🕒 De lunes a viernes/Mondays to Fridays: 20.00-24.00 h.

Sábados, domingos y festivos/Saturdays, Sundays and bank holidays:
13.00-16.00 h./20.00-24.00 h.



ESPECIALIDADES:

Pizza, pollo, pasta, ensaladas,
especialidades de la casa.

SPECIALITIES:

Pizza, chicken, pasta, salads, house
specialities.



Mojete de espárgos
Traditional asparagus stew

CENTRO

C/ Casalilla, 1/☎+34 605 320 786

🕒 09.00-closing time (cierra los lunes/closed Mondays)



TAPA DESTACADA:

Calamares fritos.

RECOMMENDED TAPA:

Fried squid.

DULCE'S COFFEE

C.Río, 13/☎+34 678 814 741

🕒 L-V/Monday-Friday: 08.15-cierre/closing time /S./Saturday: 09.00-cierre/closing time
(cierra los domingos/closed Sundays)



TAPA DESTACADA:

Tortilla de verduras, salmorejo,
montaditos de lomo.

RECOMMENDED TAPA:

Vegetable omelette, "salmorejo",
pork loin montaditos

EL CASTILLO

República Argentina, 5/☎+34 654 990 854

🕒 08.00-16.00 h./18.00-24.00 h. (cierra los domingos/closed Sundays)



TAPA DESTACADA:

Caracoles, callos.

RECOMMENDED TAPA:

Snails, tripe.

33

PRIEGO DE CÓRDOBA

EL NIZA

C/ Mercedes, 4/☎ +34 626 836 916

🕒 08.00-cierre/closing time (cierra los domingos/closed Sundays)



TAPA DESTACADA:

Croquetas caseras.

RECOMMENDED TAPA:

Homemade croquettes.

EL POSTIGO

C/ Antonio de la Barrera, 10/☎ +34 957 701 348

🕒 08.00-24.00 h. (abierto todos los días/open every day).



TAPA DESTACADA:

Bocadillos de jamón.

RECOMMENDED TAPA:

Ham "bocadillos" (baguette-style sandwiches).

GABANA

C/ Antonio de la Barrera, 2/☎ +34 696 55 42 86

🕒 De lunes a sábado/Monday-Saturday: 12.00-cierre/closing time
Domingos/Sunday: 16.00-cierre/closing time



TAPA DESTACADA:

Burritos.

RECOMMENDED TAPA:

Burritos.



GUERNICA



C/ Antonio de la Barrera, 13/☎ +34 656 972 727

⌚ Invierno/Winter: V-D/Fri-Sun: 13.00-cierre/closing time. Verano/Summer: L-D/: Mon-Sun:13.00-17.00 h.



TAPA DESTACADA:

Pincho moruno.

RECOMMENDED TAPA:

"Pincho moruno" (meat brochette).

LA BOTICA



C/ Torrejón, 13

⌚ Jueves y viernes noche/Thursday and Friday nights

Sábados, domingos y festivos/Saturdays and Sundays: abierto todo el día/open all day.



TAPA DESTACADA:

Variedad de tapas a elegir y raciones.

RECOMMENDED TAPA:

Assorted tapas and dishes.

LA PLANOLA. CASA PEPE



C/ Obispo Caballero, 8/☎ +34 957 700 409

⌚ 12.00-16.30/20.00-cierre (cierra los lunes/closed Mondays)



TAPA DESTACADA:

Flamenquín de lomo y jamón.

RECOMMENDED TAPA:

Pork loin and ham "flamenquin".

35

LA TABERNILLA

C/ Málaga, 70/☎ +34 957 542 237

⌚ 07.00-16.00 h./19.00-24.00 h. (cierra los martes/closed Tuesdays)



TAPA DESTACADA:

Lomo de orza.

RECOMMENDED TAPA:

Pork loin preserve.



LOS MORALES

C/ Dean Padilla, 7/☎ +34 957 541 542

⌚ 07.30-01.30 h. (abierto todos los días/open every day).



TAPA DESTACADA:

Jamón asado.

RECOMMENDED TAPA:

Roast ham.



MIGUELÍN

C/ Carrera de las Monjas, 51

⌚ 11.00-cierre/closing time (abierto todos los días/open every day).



TAPA DESTACADA:

Flamenquines caseros.

RECOMMENDED TAPA:

House "flamenquines".



PEÑA FLAMENCA FUENTE DEL REY

C/ Río, 50/☎ +34 691 559 468

🕒 noches y fines de semana (miércoles cerrado)

Evenings and weekends (closed Wednesdays)



TAPA DESTACADA:

Ensaladilla rusa.

RECOMMENDED TAPA:

Potatoes salad.



Salmorejo

www.caminosdepasion.com



**CAMINOS
DE PASIÓN**

Andalucía

