



GUÍA 2012

RESTAURANTES
Y TABERNAS

RESTAURANT AND
TAVERN GUIDE

historia *history*
gastronomía *gastronomy*
eventos *events*
restaurantes *restaurants*
tabernas *taverns*
recetas *recipes*
descuentos *discounts*



La Tarjeta Saborea Córdoba

Tasting Cordoba Card

La Tarjeta Saborea Córdoba es una más de las iniciativas incluidas en el Programa Córdoba Gastronómica. Mediante la presentación de esta tarjeta en los establecimientos miembros incluidos en dicho programa, podrá beneficiarse de una reducción del 10 % sobre los precios de la carta (no acumulables a otros descuentos o promociones).

The Tasting Cordoba Card is another initiative of the Cordoba Gastronomy Programme. You'll receive a 10% discount on menu prices at member establishments included in the programme upon presenting this card (may not be used in conjunction with any other discounts or special offers).

Los establecimientos que hasta el cierre de esta edición pertenecen al Programa Córdoba Gastronómica son:

As of the date of this publication, the following establishments belong to the Cordoba Gastronomy Programme:

- Restaurante Casa Palacio Bandolero
- Restaurante Bodegas Campos
- Taberna Bodegas Campos
- Taberna Bodegas Mezquita
- Taberna Casa Pepe de la Judería
- Taberna Casa Rubio
- Taberna Casa Salinas
- Restaurante Cuevas Romanas
- Restaurante Asador El Choto
- Taberna La Cazuela de la Esquertería
- Taberna La Montillana
- Restaurante Los Patios
- Restaurante Puerta Sevilla
- Taberna Salinas
- Taberna Sociedad de Plateros de María Auxiliadora

10 % DE DESCUENTO

SOBRE LOS PRECIOS DE LA CARTA
AL PRESENTAR ESTA TARJETA

Establecimientos adheridos al Programa Córdoba Gastronómica:

Restaurante Casa Palacio Bandolero · Restaurante Bodegas Campos · Taberna Bodegas Campos · Taberna Bodegas Mezquita · Taberna Casa Pepe de la Judería · Taberna Casa Rubio · Taberna Casa Salinas · Restaurante Cuevas Romanas · Restaurante Asador El Choto · Taberna La Cazuela de la Esquería · Taberna La Montillana · Restaurante Los Patios · Restaurante Puerta Sevilla · Taberna Salinas · Taberna Sociedad de Plateros de María Auxiliadora

(No acumulable a otros descuentos y/o promociones, tarjeta válida para un sólo uso hasta el 31/12/2013)

Agradecimientos:

El Consorcio de Turismo de Córdoba agradece a todas las entidades y empresas que han colaborado en la elaboración de esta guía, en especial, a D. Manuel López Alejandre y su inspiradora obra "Las Tabernas del Casco Histórico de Córdoba" y a D. Javier Campos González por los textos sobre gastronomía que han aportado. Foto del Café Suizo en 1917 de la página 39 por amabilidad de la Editorial Almuzara perteneciente al libro "Historia de la hostelería de Córdoba" de Manuel Cobos.

Thanks:

The Cordoba Local Tourist Board would like to thank all of the entities and companies that have helped create this guide, in particular, Mr. Manuel López Alejandre and his inspiring work "Las Tabernas del Casco Histórico de Córdoba" and Mr. Javier Campos González for the gastronomy texts he contributed. The photo of Café Suizo in 1917 on page 39, courtesy of Editorial Almuzara, is from the book "Historia de la hostelería de Córdoba" by Manuel Cobos.

El programa “Córdoba Gastronómica”	02
<i>Córdoba Gastronomy Programme</i>	
Restaurante Casa Palacio Bandolero	04
Restaurante Bodegas Campos	06
Taberna Bodegas Campos	08
Taberna Bodegas Mezquita	10
Taberna Casa Pepe de la Judería	12
Taberna Casa Rubio	14
Taberna Casa Salinas	16
Restaurante Cuevas Romanas	18
Restaurante Asador El Choto	20
Taberna La Cazuela de la Esquería	22
Taberna La Montillana	24
Restaurante Los Patios	26
Restaurante Puerta Sevilla	28
Taberna Salinas	30
Taberna Sociedad de Plateros de María Auxiliadora	32
La Tarjeta Córdoba Saborea	34
<i>Tasting Cordoba Card</i>	
 La gastronomía cordobesa	35
<i>Gastronomy of Cordoba</i>	
 Las tabernas de Córdoba	51
<i>Cordovan Taverns</i>	
 Eventos gastronómicos	57
<i>Gastronomy Events</i>	
 Recetas	62
<i>Recipes</i>	
 Listado de restaurantes y tabernas del Casco Histórico de Córdoba	77
<i>List of Restaurants and Taverns in Cordoba's Historic City Centre</i>	
 Datos útiles	81
<i>Useful Information</i>	
 Plano-Guía	83
<i>Map-Guide</i>	

Edita Published by: Consorcio de Turismo de Córdoba.

Fecha de edición Publication date: Marzo de 2012.

Textos Texts: Consorcio de Turismo de Córdoba, Manuel López Alejandro y Javier Campos González.

Fotografías Photographs: Consorcio de Turismo de Córdoba, Federico Rodríguez Ardila, Editorial Almuzara y Hostecor.

Diseño Design: Avantline Consultores.

Imprime Printed by: Gráficas Galán

Dpto. legal Legal deposit: CO-294-2012

El Programa Córdoba Gastronómica

*Cordoba Gastronomy
Programme*



Cada vez más la visita a cualquier lugar va ligada a la experiencia percibida en todos los sentidos: Conocemos monumentos, museos, recorremos calles y rincones, respiramos la cultura de cada destino, nos acercamos a la naturaleza, a las diferentes formas de vivir, y como no, saboreamos los productos y platos típicos y nos sorprendemos con las últimas tendencias gastronómicas.

En un lugar como Córdoba, donde la gastronomía juega un papel tan importante para sus gentes, la apuesta por darla a conocer a sus visitantes era obligada, de ahí surgió la idea de crear el **Programa Córdoba Gastronómica**, una iniciativa que el Consorcio de Turismo de Córdoba pone en funcionamiento en el año 2011 con el objetivo general de promocionar Córdoba como destino gastronómico de calidad y los productos cordobeses como atractivo singular de su oferta turística.

Este programa engloba empresas e instituciones públicas y privadas relacionadas con la gastronomía cordobesa en el ámbito de la producción, transformación y/o prestación de servicios gastronómicos vinculados a la restauración. De este modo, la oferta gastronómica forma un todo para así facilitar actuaciones y el conocimiento de la misma por parte de cualquier interesado.

En las siguientes páginas encontrará información básica de las empresas que al cierre de esta publicación forman parte de esta iniciativa.

Introducción

Introduction

*Visiting places is becoming more and more linked to how the experience is perceived by all the senses: we discover monuments and museums and tour every street and corner, we breathe in the culture at each destination and get closer to nature, the different ways of life and of course we taste the typical products and dishes and are surprised by the latest gastronomic trends. In a place like Cordoba where gastronomy is so important to its people, spreading awareness for it among visitors was a must which is what led to the idea to create the **Cordoba Gastronomy Programme**.*

The Cordoba Gastronomy Programme is an initiative the Cordoba Local Tourist Board implemented in 2011 with the general aim to promote Cordoba as a quality gastronomic destination and Cordoba products as a unique attraction of its tourism offering.

This programme includes public and private enterprises and institutions related to Cordoba's gastronomy in the areas of production, transformation and/or restaurant industry gastronomic service provision. Thus, the gastronomic offering, which up until then existed as separate parts, now forms a whole in order to foster activities and spread knowledge among all interested parties.

On the following pages you'll find basic information on the companies that are a part of the initiative as of the date of this publication.



Restaurante Casa Palacio **Bandolero**



Se encuentra enclavado en pleno corazón de la Ciudad Califal, frente a la Mezquita-Catedral de Córdoba, en un entorno declarado Patrimonio de la Humanidad. Su nombre decimonónico corresponde a la época del romanticismo andaluz, y es el resultado de la restauración y mantenimiento de un conjunto arquitectónico especialmente protegido de gran raigambre cordobesa. La casa conserva tanto la estructura romana como los diversos elementos arquitectónicos de sus sucesivas transformaciones. Permite la degustación de su esmerada carta, así como la organización de eventos en sus siete salones privados y sus dos magníficos patios cordobeses. La capacidad interior del restaurante es de hasta 550 comensales y de hasta 350 comensales en sus dos patios.

Cuenta con una Sacristía donde se puede degustar una copa de fino venenciada de sus toneles de vino fino de Montilla-Moriles, y una amplia taberna donde degustar los mejores platos cordobeses.

Situated right in the heart of the Caliphal City across from Cordoba's Cathedral-Mosque in an area that has been declared a World Heritage Site. Its nineteenth-century name corresponds to the era of Andalusian romanticism and is the result of the restoration and maintenance of a specially protected architectural ensemble of great Cordovan history. The house conserves both the Roman structure as well as the various architectural elements of its successive transformations. It allows for the sampling of its carefully-designed menu as well as the organisation of events in its seven private rooms and two magnificent Cordovan courtyards. The restaurant's indoor capacity is 550 diners and the two patios can hold up to 350 more.

It features a vestry where you can enjoy a glass of fino sherry poured right from the Montilla-Moriles fino wine barrels as well as a spacious tavern where you can try some of the best Cordovan dishes.



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*
9:00 h - 00:00 h



Teléfono *Phone:* +34 957 47 64 91; +34 957 47 53 52
Dirección *Address:* Calle Torrijos, 6. C.P. 14003 Córdoba
comercial@restaurantebandolero.com
gerencia@restaurantebandolero.com
www.restaurantebandolero.com



La carta *The menu*

Los fogones de Casa Palacio Bandolero disponen de un excelente plantel de buenos cocineros conocedores de la cocina ancestral cordobesa que encierra las esencias de la culinaria andaluza.

Las carnes rojas del Valle de los Pedroches, el aceite de oliva virgen o los vinos de las campiñas y el Valle del Guadalquivir, la tradición árabe se observa en el gusto por las mezclas agrodulces, la utilización de verduras para componer infinidad de platos o los postres basados en la tradición andaluza, son algunas señas de identidad de su cocina.

Todos los platos de la carta están basados en la tradición de la cocina cordobesa que recoge la herencia culinaria de romanos, árabes, judíos y cristianos; recetas tradicionales sin dejar de lado el arte de la innovación.

Algunos de sus platos más selectos son el Gazpacho Blanco con Uvas Verdes, Reinetas y Pasas, o su Salmorejo Cordobés con Guarnición de Huevos de Codorniz y Taquitos de Jamón Ibérico. También lo son la Ensalada de Bacalao y Naranjas con Piquillos al Hojiblanca Virgen, las Alcachofas al vino de Moriles y las Berenjenas a la Crema con productos del Mar.

The Casa Palacio Bandolero kitchen is staffed by excellent cooks who are well-versed in the ancestral Cordovan cuisine comprised of the essences of Andalusian culinary art.

Pedroches Valley red meats, virgin olive oil and wines from the campiña farmlands and the Guadalquivir Valley, Arab tradition found in the bittersweet blends, the use of vegetables to create a countless number of dishes or desserts based on Andalusi tradition are some of the identity marks of its cuisine.

All of the dishes on the menu are based on traditional Cordovan cuisine which combines the culinary heritage of Romans, Arabs, Jews and Christians; traditional recipes without forgetting the art of innovation.

Some of their most select dishes include white gazpacho with green grapes, Reineta apples and raisins as well as its Cordovan salmorejo served with quail eggs and diced Iberian ham. Their codfish and orange salad served with Hojiblanca virgin olive oil drenched red peppers, artichokes in Moriles wine sauce and creamed eggplant with seafood are also menu highlights.



Restaurante Bodegas Campos

Bodegas Campos comienza su actividad en 1908, bajo la



dirección de su fundador Domingo Campos del Santo, centrada en el mundo del vino. Se halla ubicada en la Aixerquía, muy cerca del Museo Julio Romero de Torres, un antiguo barrio árabe por el que, según la tradición, entraron de noche los caballeros cristianos en la toma de Córdoba. Su sede la forman un interesante conjunto de antiguas casas y típicos patios cordobeses de distintas épocas, destacando en su interior las andanas de botas de roble, firmadas por visitantes ilustres y una rica colección de carteles taurinos que decoran las paredes.

En la actualidad las naves y patios de la primitiva Bodega forman un marco ideal para organizar cualquier tipo de acontecimiento, celebración, banquete e incluso el almuerzo más íntimo, en su restaurante, taberna o en sus comedores privados.

El Restaurante

La Carta se inspira en la misma filosofía de toda esta Casa: Recuperar la tradición, con un toque respetuoso de innovación. El Restaurante cuenta con una con capacidad para más de 700 personas entre las diferentes antecámaras, salo-

nes y reservados. En el corazón de la bodega, un conjun-

to de estancias y patios populares constituyen el enclave destinado a celebraciones. Además, Bodegas Campos plantea un espacio de referencia para reuniones de empresa, congresos, eventos e incentivos. Un lugar en el que se aúna la tradición y profesionalidad del servicio. Los salones cuentan con todo lo necesario para el éxito de cualquier evento: Medios audiovisuales, pantalla de proyección, cañón retroproyector, instalación de aire acondicionado y calefacción, acceso de minusválidos, parking vigilado gratuito y muchos más servicios.

Bodegas Campos began operations in the world of wine in 1908 under the direction of its founder Domingo Campos del Santo. It is located near the Julio Romero de Torres Museum in Aixerquía, the old Arab district where according to tradition Christian knights rode in at night to take over Cordoba. The site is comprised of an interesting combination of old houses and typical Cordovan courtyards from various eras. The highlights on the inside are the lines of oak bota bags signed by distinguished visitors



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*

Mañana *Midday*: 13:00 h - 16:00 h. Tarde *Evening*: 20:30 h - 23:00 h

Cerrado domingos noche y 24 y 31 de diciembre

Closed on Sunday nights, 24th and 31st December



Teléfono *Phone*: +34 957 497 500 Extensión: 104/106

Dirección *Address*: Calle Los Lineros 32. C.P. 14002

restaurantebc@bodegascampos.com/taberna@bodegascampos.com

www.bodegascampos.com



La carta *The menu*

La seña de identidad de su carta es la constante innovación y el estudio y aplicación de nuevas texturas, sabores y experiencias. Podríamos nombrar sus verduras de temporada, guisos tradicionales, rabo de toro deshuesado con cremoso de patatas,... Sus postres representan la tradición reinventada, platos de siempre recreados nuevamente: Peras al Vino con Helado de Canela y Helado de Naranja al Aceite de Arbequina.

The identity mark of their menu is constant innovation and the study and use of new textures, flavours and experiences. Highlights include their season vegetables, traditional stews, deboned oxtail with creamy potatoes... and their desserts represent reinvented tradition - dishes as always with a new spin: wine poached pears with cinnamon ice-cream and orange ice-cream with Arbequina olive oil.

and a collection of bullfighting posters that decorate the walls.

Today, the warehouses and courtyards from the early wine cellar create the ideal place to organise any type of event, celebration, banquet or even an intimate lunch at the restaurant, tavern or in the private dining rooms.

The Restaurant

The restaurant menu is inspired by the same philosophy as the rest of this house: to recover tradition with a respectful touch of innovation. The restaurant has a capacity for more than 700 people among the different

antechambers, dining rooms and private reservation areas.

The heart of the wine cellar, a series of rooms and popular courtyards, is used for celebrations. Plus, Bodegas Campos offers a state-of-the-art area for business meetings, congresses, events and incentive trips. It's a place where tradition meets professional service. The rooms are equipped with everything needed for a successful event: audiovisual resources, a projection screen, an overhead projector / beamer, air conditioning and heating, handicap access, free supervised parking and many more services.



Taberna **Bodegas Campos**

La Taberna de Bodegas Campos abrió sus puertas a principios de 1995, junto a la entrada principal de esta histórica casa, que mantiene la estructura tradicional de las casas mediterráneas. La taberna se accede desde el zaguán distribuidor principal, conformándose un acogedor recinto que comunica con otros salones de la casa. Es uno de los espacios con más encanto de Bodegas Campos, que recoge fielmente al ambiente de las antiguas tabernas cordobesas, “ágora, mentidero y hasta un poco de academia”. Ofrece tapas tradicionales con un toque de hoy. En pareja o con amigos, en sus acogedoras mesas o en la barra, es el lugar perfecto para hacer una parada en este extremo de la Axerquía y disfrutar del vino, la gastronomía y la tertulia.



The Bodegas Campos Tavern opened its doors at the beginning of 1995 next to the main entrance to this historic house which maintains the traditional structure of Mediterranean homes. The tavern entrance is found in the main hallway and comprises a cosy spot that is connected to the other rooms in the house. It is one of the most charming places at Bodegas Campos which faithfully offers the atmosphere of the old Cordovan taverns “main square, gossip shop and even a bit academic”. It serves traditional tapas with a modern touch. Either at the welcoming tables or at the bar, it is the perfect place for couples or groups of friends to stop by when visiting this end of the Axerquía to enjoy the wine, gastronomy and a chat.



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*
Mañana *Midday*: 13:00 h - 16:00 h. Tarde *Evening*: 20:30 h - 23:00 h
Cerrado domingos noche y 24 y 31 de diciembre
Closed on Sunday nights, 24th and 31st December



Teléfono *Phone*: +34 957 497 500 Extensión: 104/106
Dirección *Address*: Calle Los Lineros 32. C.P. 14002
taberna@bodegascampos.com / restaurantebc@bodegascampos.com
www.bodegascampos.com



La carta *The menu*

Al igual que en el restaurante, la seña de identidad de las cartas de Bodegas Campos es la constante innovación y el estudio y aplicación de nuevas texturas, sabores y experiencias. Podríamos nombrar el asadillo de pimientos con ventresca de atún, las berenjenas fritas, pisto con huevos de corral, el salmorejo al oliva virgen o las puntas de solomillo con verduritas.

Just like the restaurant, the identity mark of Bodegas Campos menus is constant innovation and the study and use of new textures, flavours and experiences. Try our roasted peppers with tuna belly, fried eggplant, and ratatouille with free-range eggs, virgin olive salmorejo or loin tips with vegetables.



Taberna Bodegas Mezquita



La taberna Bodegas Mezquita es una empresa familiar que inicia su andadura en los años 60 en el negocio de la distribución de vinos y licores de alta calidad, siendo su fundador D. Baldomero Gas López. En 1998 se incorpora a la dirección de la taberna Bodegas Mezquita Baldomero Gas García, quien transforma el negocio familiar de distribución de bebidas, en una tienda gourmet que evoluciona años más tarde en un negocio de restauración, con la intención de que los visitantes pudieran comer estos productos gourmet en una Taberna Restaurante tradicional cordobesa. De la mano de Baldomero Gas, la taberna Bodegas Mezquita ha hecho del buen servicio su carta de presentación, a la que acompaña una cocina de muy alta calidad.

Constituyen un enclave ideal para comer en Córdoba mientras se disfruta de una agradable visita. Se caracterizan por su cocina elaborada de manera tradicional, esencia de la cultura gastronómica andaluza, con los mejores productos de la rica tierra cordobesa: jamón ibérico, queso de oveja y carnes del Valle de Los Pedroches, el aceite de oliva virgen, los vinos generosos de Montilla Moriles....



Bodegas Mezquita tavern is a family-owned company that began operating in the 1960's as a high quality

wine and liqueur distribution business under its founder Mr Baldomero Gas López. In 1998, Baldomero Gas García joined the management of Bodegas Mezquita tavern and transformed the family beverage distribution business into a gourmet shop that years later evolved into a restaurant business with the intention that visitors could eat these gourmet products in a traditional Cordovan Tavern Restaurant. At the hands of Baldomero Gas, Bodegas Mezquita tavern has made good service along with very high quality cuisine its identity mark.

It is the ideal place to eat in Cordoba while enjoying a pleasant visit. It is known for its traditional cuisine, the essence of Andalusian gastronomic culture, with the best products from the rich Cordoba lands: Iberian ham, goat cheese and meats from Los Pedroches Valley, virgin olive oil, Montilla Moriles generoso wines...



De lunes a jueves *Monday to Thursday:* 12:30 h - 00:00 h
Viernes y sábado *Friday and Saturday:* 12:30 h - 01:00 h
Domingo *Sunday:* 12:30 h - 00:00 h



Teléfono *Phone:* +34 957 10 78 59
Dirección *Address:* C/ Céspedes, 12. C.P. 14003
info@bodegomezquita.com
www.bodegomezquita.com



La carta *The menu*

En la carta de la taberna Bodegas Mezquita se recoge una selección de la cocina tradicional cordobesa, fusión de las tres culturas (cristiana, judía y árabe) y elaborados con productos de nuestra tierra. Pero también incorporan nuevos conceptos, reinventando la cocina tradicional cordobesa y dándole un toque de modernidad en su composición y presentación.

Cuentan con una amplísima carta de platos fríos, calientes, tapas, pescados, carnes, postres,... Disponen además de menú apto para celíacos. Destacan su Lomo de Bacalao encebollado sobre Pisto Cordobés, la Ensalada de Quesos Cordobeses con Vinagreta de miel y frutos secos, el Cordero a la Miel con Arroz Pilaz, su Carrillada Ibérica a la Canela y de postre la Leche Frita con Helado artesano de turrón.

The Bodegas Mezquita tavern menu provides a selection of traditional Cordovan cuisine, which is a mix of three cultures (Christian, Jewish and Arab), made with local products. But it also includes new concepts that reinvent traditional Cordovan cuisine giving it a modern touch in composition and presentation.

They offer an extensive menu of cold and hot dishes, tapas, fish, meat, desserts...as well as a coeliac friendly menu. Their most outstanding dishes include codfish served with onions over Cordoba-style ratatouille, Cordoba cheese salad drizzled with a honey, dried fruit and nut vinaigrette, honey lamb with rice pilaf, cinnamon Iberian pig's cheeks and, for dessert, fried custard squares with homemade turron ice-cream.



Taberna Casa Pepe de la Judería



La taberna Casa Pepe es toda una institución en Córdoba. Esta casa de la calle Romero cuenta con una taberna de a pie, y un restaurante. Tiene un patio, varias habitaciones y salones y una acogedora terraza. Fue comprada por Pepe Giménez Aroca en 1928, aunque ya era taberna previa a esta fecha bajo otro nombre. Una pequeña piquera comunica la taberna con el zaguán de entrada a la casa. La taberna es acogedora, lugar perfecto para una buena conversación entre vinos y tapas.

El restaurante conserva la herencia mítica de unas habitaciones dónde se puede degustar el sabor único de platos ancestrales. La terraza con vistas a la Mezquita, permite disfrutar de las mágicas noches de la Judería Cordobesa.

Esta taberna tuvo el honor de recibir como turista al que fuera entonces Nuncio de S.S. en París, Angelo Roncalli, coronado en el año 1958 Papa con el nombre del Juan XXIII

En el año 2001 la taberna es reconstruida y modernizada por Miguel Cabezas Morón quien le imprime su actual factura y desarrolla una labor que va mucho más allá de la restauradora, complementándola con amplias iniciativas culturales.

The Casa Pepe tavern is quite an institution in Cordoba. This house in calle Romero offers a street-side tavern and a restaurant. It has a courtyard, several rooms and halls as well as a cosy terrace. It was purchased by Pepe Giménez Aroca in 1928 although it was already a tavern prior to this date under another name. A small dive connects the tavern to the main hallway in the house. The friendly tavern is the perfect place for good conversation over wine and tapas.

The restaurant conserves the mythical heritage of the rooms where you can try the unique flavour of ancestral dishes. The terrace overlooking the Mosque provides for magical nights in Cordoba's Jewish quarter.

This tavern had the honour of welcoming a certain tourist who was then the Nuncio to His Holiness in Paris, Angelo Roncalli, later crowned Pope under the name John XXIII in 1958. In 2001, the tavern was rebuilt and modernised by Miguel Cabezas Morón who gave it the current note and whose work went well beyond that of restorer, complementing it with various cultural initiatives.



De lunes a jueves **Monday to Thursday:** 13:30 h - 16:00 h / 19:30 h - 23:30 h
Viernes y sábado **Friday and Saturday:** 13:00 h - 00:00 h
Domingo **Sunday:** 13:00 h - 23:30 h



Teléfono **Phone:** +34 957 200 744. Reservas **Reservations:** +34 957 200 766
Dirección **Address:** C/ Romero, 1. C.P. 14003
comercial@cabezasromero.com; compras@cabezasromero.com
www.cabezasromero.com



La carta *The menu*

La inspiración e influencia de las tres culturas se hace patente en muchos de los platos de este restaurante. Platos emblemáticos de la gastronomía cordobesa como el salmorejo o la mazamorra, tienen cabida en la carta junto con otros de ascendencias árabes o sefardíes. También tienen su lugar platos actualizados y de nueva creación como la ensalada de queso de Zuheros o las berenjenas con miel de caña. Junto a los finos de la tierra puede degustarse el tradicional rabo de toro, las berenjenas con miel de caña, cogollitos, venao y un largo etcétera.

The inspiration and influence of the three cultures stands out in many of the dishes at this restaurant. Emblematic dishes of Cordovan gastronomy like salmorejo and mazamorra are found on the menu alongside other dishes of Arab or Sephardic origin. You can also find modern, newly-created dishes on the menu like Zuheros cheese salad or molasses-glazed eggplant. Along with local fino wines, you can sample the traditional ox tail, molasses-glazed eggplant, lettuce hearts, venison and much more.



Taberna Casa Rubio



Enclavada en la Puerta de Almodóvar, en la casa donde nació el historiador cordobés, Antonio Jaén Morente. La taberna data de 1920 donde era conocida como "Taberna de El Cojo de San Nicolás". Es en 1932 cuando José María Jiménez Márquez, conocido como "El Rubio" compra la taberna y desde entonces lleva el nombre por la que es conocida hoy en día. La primera reforma se realizó en 1962 por parte de Francisco Jiménez Carretero, hijo de "El Rubio", que convirtió la casa antigua en el edificio de 2 plantas completas que existen en la actualidad.

En el año 2001 la taberna es reconstruida y modernizada por Miguel Cabezas Morón quien le imprime su actual factura.

La planta baja y a pie de calle dispone de una terraza desde la que se contempla la Puerta de Almodóvar; ya en el interior, la barra da paso al salón de la taberna que rodea el patio. La primera planta alberga el restaurante y finalmente la terraza, en la planta superior, permite disfrutar la comida al aire libre.



Set within the Puerta de Almodóvar, it is located in the house where Cordoba historian Antonio Jaén Morente was born. The tavern dates back to 1920

when it was known as "Taberna de El Cojo de San Nicolás". In 1932, José María Jiménez Márquez, known as "El Rubio" bought the tavern and since then it has had the name it is known by today. The first reforms were completed in 1962 by Francisco Jiménez Carretero, the son of "El Rubio", who converted the former house into the two-story building that now exists. The tavern was rebuilt and modernised in 2001 by Miguel Cabezas Morón who gave it the current note.

The lower floor features a street-side terrace with a view of the Puerta de Almodóvar. On the inside, the bar leads to the tavern hall surrounding the courtyard. The first floor houses the restaurant and finally, the top floor balcony offers open-air dining.



De lunes a jueves *Monday to Thursday:* 12:00 h - 16:00 h / 19:30 h - 23:30 h
Viernes y sábado *Friday and Saturday:* 12:00 h - 00:00 h
Domingo *Sunday:* 12:00 h - 23:30 h



Teléfono *Phone:* +34 957 781 380. Reservas *Reservations:* +34 957 420 853
Dirección *Address:* C/ Puerta de Almodóvar, 5. C.P.14003
comercial@cabezasromero.com; compras@cabezasromero.com
www.restaurantecasarubio.com



La carta *The menu*

En el restaurante, su carta contiene platos de ascendencia sefardí y de nueva creación, concibiendo así una gastronomía tradicional actualizada. Valgan como ejemplos las berenjenas con miel de caña y la tortilla de rabo de toro. Como colofón, los postres caseños, destacando el bipolar de chocolate con helado de galleta.

En esta taberna estuvo ubicada la peculiar Peña Los Almanzores que fue todo un referente en la Puerta de Almodóvar y en el barrio de la Judería.

Sus componentes eran todos del barrio, vinculado a éste por nacimiento. Famosas fueron las cruces que levantaron en el transcurso de las fiestas del Mayo cordobés.

The restaurant menu features Sephardic and newly-created dishes which recreates the traditional gastronomy. A few examples are the molasses-glazed eggplant and the oxtail omelette. Topping it all off are the homemade desserts like the two chocolate cake with biscuit ice-cream. This tavern was once home to the peculiar Los Almanzores folk club which had quite the name within the Puerta de Almodóvar and in the Jewish quarter.

The members were all from the neighbourhood by birth. The crosses they lifted during Cordoba's May festival were very famous.



Taberna Casa Salinas

Abierta desde el año 1966, y dirigida en la actualidad por Manuel Pérez Romera, también gerente del Restaurante Cuevas Romanas, Casa Salinas es una taberna tradicional, conocida por su buena ubicación y su exquisita cocina. Está ubicada en la Puerta de Almodóvar, en el mismo corazón de la Judería cordobesa, Patrimonio de la Humanidad.

Taberna Casa Salinas, es el lugar de encuentro habitual de muchos cordobeses y del deleite de los que no siendo de Córdoba, visitan la ciudad. También es conocida por los recitales flamencos celebrados en este local, donde han demostrado su arte numerosas personalidades del mundo flamenco.

En el salón "El Salinero" se sigue reuniendo una tertulia de cordobeses que mantienen las costumbres tradicionales de beber "medios de vino Montilla-Moriles" mientras conversan sobre lo divino y lo humano.



**Taberna
Casa Salinas**

Open since 1966, and currently managed by Manuel Pérez Romera who is also the manager of the Cuevas Romanas

restaurant, Casa Salinas is a traditional tavern known for its great location and exquisite cuisine. It is located within the Puerta de Almodóvar in the very heart of Cordoba's Jewish quarter which is a World Heritage Site.

Taberna Casa Salinas is the habitual meeting place for many locals and the delight of those visiting the city. It is also known for the flamenco recitals held here where numerous figures from the flamenco world have demonstrated their art.

The "El Salinero" hall continues to gather groups of locals who maintain the tradition of drinking glasses or medios of Montilla-Moriles wine while chatting about the divine and humane.



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*
Mañana *Midday*: 12:00 h - 16:00 h. Tarde *Evening*: 20:00 h - 00:00 h
Domingo noche cerrado *Closed on Sunday nights*



Teléfono *Phone*: +34 957 290 846
Dirección *Address*: Puerta de Almodóvar, s/n. C.P. 14003
info@tabernasalinas.net
www.tabernasalinas.net



La carta *The menu*

De los fogones de "Casa Salinas", salen innumerables especialidades culinarias innovadoras pero muy respetuosas con la cocina tradicional. Naturalmente, todos los platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra. La gran variedad de tapas es su sello de identidad, especialmente los boquerones en vinagre, el salmorejo cordobés, el flamenquín de jamón, las albondigas y las croquetas de bacalao.

The "Casa Salinas" kitchen produces numerous culinary specialties which are innovative, yet respectful of the traditional cuisine. Of course, all of the dishes are made with extra virgin olive oil. The great variety of tapas is an identity mark, especially the fresh anchovies in vinegar, salmorejo cordobés, flamenquín breaded ham rolls, meatballs and codfish croquettes.



Restaurante Cuevas Romanas



El Restaurante Cuevas Romanas está situado en las faldas de Sierra Morena, en plena naturaleza, a tan sólo 5 minutos de Córdoba. Se caracteriza por tener un alto valor arqueológico, ya que está integrado en unas antiguas cuevas que datan de la época romana, las cuales se formaron a raíz de una cantera de explotación de piedra. Actualmente estos restos se están analizando para determinar si la piedra extraída de estas canteras fue la que sirvió para construir los diferentes monumentos romanos de Córdoba. En su gran sala y diversas galerías que componen el conjunto es fácil apreciar las marcas de herramientas de cantería, el desgaje de bloques de piedra y las huellas del fuego de candiles de aceite que el tiempo y los hombres que allí trabajaron dejaron a su paso.

El restaurante dispone de un gran salón con una capacidad para 150 comensales. Sin embargo, en las noches estivales, los clientes pueden disfrutar de su cocina a la luz de las velas en los jardines que rodean la casa.

The Cuevas Romanas restaurant is situated at the foot of the Sierra Morena right in the middle of nature just 5 minutes from Cordoba.

It is known for its high archaeological value as it is integrated into some old caves that date back to Roman times which were formed by a rock quarry. These remains are currently being analysed to establish whether the rock extracted from these quarries was used to build the various Roman monuments in Cordoba. It is easy to notice the imprints of the mining tools, the broken stone blocks and the marks from the fire of the oil lamps that time and the men who once worked there have left behind in the great room and various galleries comprising the structure.

The restaurant features a great room with a capacity for 150 diners. However, clients can enjoy the cuisine by candlelight in the surrounding gardens on summer nights.



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*
Mañana *Midday*: 12:00 h - 16:30 h. Tarde *Evening*: 20:00 h - 00:00 h
Miércoles y domingo noche cerrado *Closed on Wednesday and Sunday nights*



Teléfono *Phone*: +34 957 324 318. Fax: +34 957 324 205
Dirección *Address*: Ctra. Badajoz-Granada, km. 265 - Urb. La Colina
C/Las Cuevas, s/n. C.P. 14014
info@cuevasromanas.com - www.cuevasromanas.com



La carta *The menu*

La cocina del Restaurante Cuevas Romanas, dirigida por Francisco Urbano Ramírez, es de corte tradicional con un toque de innovación exquisito.

Especialidades: Bacalao de diferentes formas (bacalao mozárabe con pasas y piñones, en ensalada con mandarina y vinagreta de tomate, al ajo “tostao”, encebollado, al vapor asado sobre pisto...), revuelto campero y milhojas de presa con foie en salsa de manzana.

The Cuevas Romanas kitchen, directed by Francisco Urbano Ramírez, is traditional with a touch of exquisite innovation.

Specialties: codfish prepared in many different ways (Mozarabic style with raisins and pine nuts, in salad with mandarins and tomato vinaigrette, “tostao” in garlic sauce, served with onions, steamed and served with ratatouille...), country-style scrambled eggs with potatoes and meat, and pork shoulder butt in a puff pastry with foie and applesauce.



Restaurante Asador **El Choto**



Compromiso
a Calidad Turística

En el Restaurante Asador El Choto, la alta cocina tradicional y su atención personalizada garantizan la calidad para los clientes más exigentes. Se encuentra ubicado en plena Judería cordobesa, a un paso de la Mezquita, Catedral, incluido dentro de la zona Patrimonio de la Humanidad. Su jefe de Cocina, D. José Roldán Gallardo - cordobés de nacimiento- está formado gastronómicamente en la cocina andaluza. Gracias a su amplia experiencia está considerado como uno de los mejores expertos en técnicas de preparación en carnes asadas al horno y a la parrilla.



The traditional haute cuisine and personalised attention at Restaurante Asador El Choto are quality guarantees for the most demanding clients. It is located right in the heart of Cordoba's Jewish quarter just a short walk from the Cathedral-Mosque and included in the World Heritage Site area. The head chef, Mr José Roldán Gallardo - a Cordovan by birth - is well-trained in Andalusian cuisine. With his extensive experience, he is considered to be one of the best experts on how to prepare oven and grill roasted meat.



Abierto de lunes a domingo de 11:30 h hasta finalizar la hora de la cenas de forma ininterrumpida. Cerrado domingo noche. *Open Monday to Sunday non-stop from 11:30 a.m. until supper ends. Closed Sunday nights.*



Teléfono **Phone:** +34 957 760 115 (reservas); +34 957 200 119
Dirección **Address:** C/ Almanzor, 10 (Judería). C.P:14003
elchoto@asadoresdecordoba.net



La carta *The menu*

La gastronomía de restaurante Asador El Choto gira alrededor de la carne de Choto, preparada a la parrilla, al horno y al ajillo, colmando los sentidos de color y sabor. Asimismo se puede disfrutar del Cordero Lechal, Cochinito Asado al estilo de Segovia, Pierna o Paletilla de Lechazo al horno de leña y carnes rojas de Buey de Pedroches. También cuenta con una amplia carta de arroces. En su bodega encontrarás una amplia muestra de los mejores caldos procedentes de Montilla-Moriles, Jerez, La Rioja, El Penedés, La Mancha, Rivera del Duero, Valladolid, Sanlúcar de Barrameda y Sotomonte.

The gastronomy at the Asador El Choto restaurant revolves around young goat meat on the grill, oven-roasted and cooked with garlic to fill the senses with colour and flavour. You can also enjoy young lamb, Segovian-style roasted suckling pig, wood-fired oven roasted suckling leg or shoulder of lamb and Pedroches ox meat. It also features an extensive rice menu.

Their wine list is a wide selection of the best wines from Montilla-Moriles, Jerez, La Rioja, El Penedés, La Mancha, Ribera del Duero, Valladolid, Sanlúcar de Barrameda and Sotomonte.



Taberna La Cazuela de la Espartería



La taberna "La Cazuela de la Espartería" abrió sus puertas en febrero del año 1998 con el fin de cuidar y difundir la cultura gastronómica y enológica de tanta tradición en Córdoba.

Se encuentra situada en un lugar privilegiado, justo en el eje entre la plaza de las Tendillas, centro neurológico y comercial de la ciudad y la plaza de la Corredera, que data del siglo XVII y es la única plaza rectangular que existe en Andalucía asemejándose a las plazas mayores de Castilla. Plaza mayor, lugar de encuentro entre el pasado y lo contemporáneo, la plaza de la Corredera supone hoy día unos de los rincones más frecuentados por cordobeses y visitantes en sus ratos de ocio, donde la vida y la filosofía del buen vivir se perciben por todo su entorno.

Además, La Cazuela de la Espartería es lugar también de encuentro para celebraciones, catas de vino y presentaciones artísticas.

The "La Cazuela de la Espartería" tavern opened its doors in February 1998 with an aim to cultivate and disseminate the deep-rooted gastronomy and wine culture in Cordoba.

It is situated in a privileged location right between the Tendillas Square, which is the nerve and commercial centre of the city, and the Corredora Square, which dates back to the 17th century and is the only rectangular square in Andalusia similar to the main squares found in Castilla. An encounter between the past and the present, the Corredora main square is the most popular gathering place today for locals and visitors alike during their free time and where life and the good living philosophy is perceived all around.

Plus, La Cazuela de la Espartería is also a meeting place for celebrations, wine sampling and artistic presentations.



De lunes a jueves **Monday to Thursday:** 12:30 h - 16:00 h / 20:00 h - 00:00 h
Viernes y sábado **Friday and Saturday:** 12:30 h - 16:30 h / 20:30 h - 00:30 h
Domingo **Sunday:** 13:00 h - 16:30 h



Teléfono **Phone:** +34 957 488 952
Dirección **Address:** C/ Rodríguez Marín, 16. C.P.14002
lacazueladelaesparteria@hotmail.com
www.lacazueladelaesparteria.net



La carta The menu

La oferta gastronómica de La Cazuela de la Esquertería engloba la cocina tradicional de una típica taberna cordobesa, con sus raciones de buen salmorejo cordobés, sus revueltos, flamenquín, "pescaito frito" y sus especialidades como las berenjenas con salmón, las habitas con foie, las alcachofas con rabo de toro, los chipirones con huevos fritos, el brownie de chocolate y la leche frita.

The gastronomy offered at La Cazuela de la Esquertería includes the traditional cuisine of a typical Cordovan tavern with portions of good salmorejo cordobés, scrambled eggs, flamenquin breaded ham rolls, fried fish and specialties like eggplant with salmon, baby beans with foie gras, artichokes with oxtail, baby squid with fried eggs, chocolate brownies and fried custard squares.



Taberna La Montillana



Con más de medio siglo la Taberna La Montillana guarda muchos recuerdos de épocas donde el comer, saborear un buen vino y disfrutar de la buena compañía eran el denominador común de las tabernas cordobesas.

La Taberna La Montillana reabrió sus puertas en pleno centro de Córdoba, en la calle San Álvaro, con una imagen reformada y unas instalaciones inmejorables pero sin olvidar su pasado y sus raíces, con la idea de mantener su alma intacta. Mantiene ese aire discreto, escondido y misterioso de la taberna tradicional. Sus habitaciones se decoran con recuerdos, sentencias, carteles de fiesta y cabezas de toros.

Hoy, es lugar de encuentro y de paso, de casino y reunión de jóvenes y trabajadores al terminar la faena, extendiendo la invitación a las generaciones presentes y venideras para que ocupen y llenen con su presencia sus espacios. Un lugar de encuentro mágico, impregnado de ese encanto de nuestra tierra, como hizo antaño con nuestro abolengo, porque ello, conforma nuestra alma.



Having existed for more than a half-century, the La Montillana tavern holds many reminders of times when eating, savouring a good wine and enjoying good company were the common denominator of Cordovan taverns.

The Montillana tavern re-opened its doors right in the heart of Cordoba in calle San Alvaro with a reformed image and unbeatable facilities without forgetting its past and roots with the aim of keeping its soul intact. It maintains the discreet, hidden and mysterious atmosphere of the traditional tavern. The rooms are decorated with souvenirs, sayings, festival signs and bull heads.

Nowadays, it's a meeting and stopping place, a club and gathering place for young people and workers at the end of the day which extends an invitation to today's generations and those yet to come to occupy and fill its corners with their presence. A magical confluence, soaked in the charm of our land as was the case long before with our ancestors because that is what forms our spirit.



De lunes a jueves **Monday to Thursday:** 12:00 h - 00:00 h
Viernes y sábado **Friday and Saturday:** 12:00 h - 01:00 h
Domingo **Sunday:** 12:00 h - 18:00 h



Teléfono **Phone:** +34 957 47 95 18
Dirección **Address:** C/ San Álvaro, 5. C.P. 14003
tabernalamontillana@gmail.com
www.tabernalamontillana.com



La carta *The menu*

Su filosofía y forma de entender la importancia social de la taberna se refleja también en su cocina, donde puede degustar platos típicos así como sus especialidades. Junto a los vinos de nuestra tierra se pueden degustar unas deliciosas croquetas de jamón, flamenquín cordobés y otros platos tradicionales de Córdoba. Lo mejor: las recomendaciones del chef. La Montillana renueva su carta frecuentemente, empleando en sus recetas los productos de cada temporada.

Their philosophy and the way they understand the social importance of taverns is also reflected in their cuisine with typical dishes as well as specialties. Along with the local wines, you can try delicious ham croquettes, flamenquín cordobés breaded ham rolls and other traditional dishes from Cordoba. What's best: the chef's recommendations. La Montillana often renews its menu to use seasonal products in the recipes.



El Programa Córdoba Gastronómica
Cordoba Gastronomy Programme

Restaurante Los Patios

Restaurante Los Patios está situado en pleno centro histórico de Córdoba, frente a la torre de la Mezquita, Catedral. Ubicado dentro del Hotel Los Patios, que ocupa una casa-palacio de varios siglos de antigüedad, se trata de un restaurante que cuenta con patios típicos cordobeses de los que poder disfrutar todo el año. El restaurante dispone de una cuidada gastronomía con los platos más típicos de la tierra y de un trato familiar y personalizado para que el cliente se encuentre como en su propia casa.

Los Patios
HOTEL RESTAURANTE

Los Patios restaurant is situated right in the historic centre of Cordoba across from the Cathedral-Mosque tower. Housed inside the Hotel Los Patios which occupies a palace residence several centuries old, it has typical Cordovan courtyards for year-round dining. The restaurant offers carefully-designed gastronomy with the most typical local dishes and family-like, personalised service so clients feel right at home.



Abierto todos los días de lunes a domingo, tanto para desayunos como para almuerzo y cenas. *Open every day Monday to Sunday for breakfast, lunch and supper*



Teléfono **Phone:** +34 957 478 340. Fax: +34 957 486 966
Dirección **Address:** C/ Cardenal Herrero, 14. C.P:14003
info@lospatios.net
www.lospatios.net



La carta *The menu*

El Restaurante Los Patios cuenta con especialidades como rabo de toro, flamenquín, salmorejo cordobés, berenjenas a la miel, carrillada ibérica, calamares en salsa, así como carnes y pescados a la plancha. Dispone de varios menús y una amplia carta de postres, helados y vinos.

Los Patios restaurant features specialties such as ox tail, flamenquin breaded ham rolls, salmorejo cordobés, honey-glazed eggplant, Iberian pig's cheeks, squid in sauce as well as grilled meats and fish. There are several set menus, a wide selection of desserts and ice-cream and an extensive wine list.



Restaurante Puerta Sevilla



Compromiso
a Calidad Turística



Situado en uno de los barrios con más solera de Córdoba, el barrio de San Basilio o Alcázar Viejo, famoso por su concurso de Patios Cordobeses que se celebra en el mes de Mayo, y en un entorno incomparable a escasos minutos de la Mezquita-Catedral y el Alcázar de los Reyes Cristianos. Puerta Sevilla se ubica en una casa con más de 200 años de antigüedad, completamente reformada y distribuida en dos plantas con diversos salones privados y su patio central repleto de flores y plantas.

En Puerta Sevilla se puede degustar la cocina tradicional de siempre, con productos de máxima calidad y con toques innovadores para así adaptarnos a los nuevos tiempos y las nuevas tendencias en la gastronomía.

Esta casa se funda en 1999, con el esfuerzo e ilusión de toda una familia dedicada a la gastronomía. La Taberna Restaurante Puerta Sevilla es el buque insignia de la empresa. En solo 10 años se ha hecho un hueco en el sector gracias a la unión de factores como la experiencia, la profesionalidad, la calidad y el servicio.

Situated in one of the most traditional neighbourhoods in Cordoba, the San Basilio or Alcazar Viejo district which is famous for its Cordovan Courtyard competition held in the month of May, and in an unbeatable setting just a few minutes from the Cathedral-Mosque and the Alcázar of the Christian Monarchs. Puerta Sevilla is located in a house that is more than 200 years old which has been fully reformed and is distributed among two floors with several private rooms and a central courtyard brimming with flowers and plants.

At Puerta Sevilla, you can sample the traditional cuisine like always with high quality products and innovative touches that adapt to the new times and new gastronomic trends.

This house was founded in 1999 with the effort and excitement of an entire gastronomy-dedicated family. The Puerta Sevilla tavern restaurant is the company's flagship. It has created its own place in the sector in just 10 years thanks to a combination of factors such as their experience, professionalism, quality and good service.



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*
Mañana *Midday*: 13:00 h - 16:30 h
Tarde *Evening*: 20:00 h - 23:30 h



Teléfono *Phone*: +34 957 29 73 80; +34 957 29 73 94
Dirección *Address*: C/ Postrera, 51. (Alcázar Viejo)
www.puertasevilla.com



La carta *The menu*

Los platos recomendados de esta casa son las Milhojas de Foie y queso de cabra con manzana caramelizada y crema de apio, Rodaballo al aroma de azafrán con habitas y pulpo, Foie de Oca a la parrilla con soufflé de hojaldre y cebolla caramelizada, Confit de pato con jugo de frutas silvestres y parmentier ahumado. Como postre estrella: Texturas de Pedro Ximénez, que obtuvo el I Premio Gastronómico de maridaje con P.X. Todo esto regado con una extensa carta de vinos de las mejores regiones de España y haciendo un especial hincapié en los fabulosos vinos de la D.O Montilla-Moriles, ya que Puerta Sevilla pertenece a la Ruta del Vino Montilla-Moriles, ruta turística certificada con la que se pretende promocionar los vinos de la tierra.

The recommended dishes at this house are the Foie Gras and goat cheese in a puff pastry served with caramelised apples and cream of celery, Saffron Turbot with beans and octopus, Grilled Duck Foie Gras with soufflé in a pastry and caramelised onion, Duck confit with wild fruit juices and smoked parmentier potatoes. The star dessert: Texturas de Pedro Ximénez, which received the 1st P.X. Pairing Gastronomic Prize. This menu is accompanied by an extensive list of wines from the best regions in Spain with a special emphasis on the fabulous D.O. Montilla-Moriles wines since Puerta Sevilla is on the Montilla-Moriles Wine Route, a certified wine tourism route that aims to promote the local wines.



Taberna Salinas



La taberna Salinas de la calle Tundidores fue fundada en 1924 por Francisco de Paula Salinas.

Dice Ramírez de Arellano que se asentó sobre una anterior taberna, por lo que su tradición en esta actividad es cuando menos, centenaria. Entonces ya se abastecía con su propia bodega, que aún hoy conserva. Tiene una taberna de a pie con once botas de vino y un patio de columnas acristalado con veladores de mármol. El patio está circundado por habitaciones, pequeños salones, en los que reunirse con más intimidad.

Cuenta con una larga historia y con una extensa lista de visitantes ilustres: Pío Baroja, Ortega y Gasset, Camilo José Cela, Pepe Cobos, Ricardo Molina,... En su interior se respira la autenticidad de la taberna cordobesa. Conserva el aparador y una piquera del siglo XIX, así como un conjunto de cuadros, reliquias y elementos antiguos que le confieren un aire acogedor y tradicional.



The Salinas tavern in calle Tundidores was founded in 1924 by Francisco de Paula Salinas.

Ramírez de Arellano says it was established over an old tavern meaning its tradition in this business goes back at least a hundred years. Back then it was supplied with its own wine cellar which is still conserved today. It features a street-side tavern with eleven wine bota bags and a glass enclosed columned courtyard with marble pedestal tables. The courtyard is surrounded by rooms, small halls for more intimate gatherings.

It has a long history and an extensive list of distinguished visitors: Pío Baroja, Ortega y Gasset, Camilo José Cela, Pepe Cobos, Ricardo Molina,... The inside has a real Cordovan tavern feel to it. It still has the 19th century sideboard and dive as well as a set of paintings, relics and antiques that give it with a cosy and traditional atmosphere.



Abierto de lunes a sábado *Open from Monday to Saturday*
Mañana *Midday*: 12:30 h - 16:00 h. Tarde *Evening*: 20:00 h - 23:30 h
Cerrado domingos y mes de agosto *Closed on Sundays and in August*



Teléfono *Phone*: +34 957 48 01 35; +34 957 48 29 50
Dirección *Address*: C/ Tundidores, 3 (junto a Espartería). C.P. 14002
www.tabernasalinas.com



La carta *The menu*

Desde 1879 este establecimiento tradicional cordobés, de profundas raíces locales, combina el calor de un buen ambiente con magníficas especialidades culinarias, tales como cochinillo serrano, berenjenas fritas, salmorejo, manitas de cerdo, espinacas con garbanzos, sangre encebollada, picadillo de la tierra y un largo etcétera. Sus naranjas "picás" con aceite y bacalao y su Pisto Tundidores son un lujo para el paladar.

Tiene una amplia carta de vinos y postres típicos de la gastronomía cordobesa.

Since 1879, this traditional Cordoba establishment with deep local roots has been combining the colour of a good setting with magnificent culinary specialties such as Serrano suckling pig, fried eggplant, salmorejo, pig's trotters, spinach and chickpeas, onion black pudding, local minced meat and much more. Their "picás" oranges with oil and codfish and Tundidores ratatouille are luxuries on the palate. They have an extensive wine list and large menu of typical desserts.



Taberna Sociedad de Plateros de María Auxiliadora



La Sociedad de Plateros se creó en 1868 con el fin de socorrer a los plateros más desfavorecidos. Esta taberna de la Sociedad de Plateros data de 1930, y fue la cuarta de la cadena. En la actualidad la regenta Manuel Bordallo Romero, quien ha instaurado un clima familiar que atrae a una exquisita clientela, y ha relanzado este establecimiento para su conocimiento y proyección dentro y fuera de nuestra ciudad, logrando que su casa sea visitada, entrevistada y televisada por personajes y programas de plena actualidad. Ha sido sede de los poetas del Grupo Cántico, y por ella han pasado una lista interminable de personajes famosos e ilustres de la cultura como Pablo García Baena o Juan Bernier, así como otros escritores, poetas, dramaturgos, músicos, novelistas, escultores, filósofos, periodistas, políticos, pintores, flamencólogos y toreros cordobeses y de otras ciudades.

Sociedad de Plateros was created in 1868 to help the most underprivileged silversmiths. This Sociedad de Plateros tavern dates back to 1930 and was the fourth in the chain. It is currently managed by Manuel Bordallo Romero who has created a family-like atmosphere that attracts an exquisite clientele and has re-launched this establishment to create awareness in and outside our city. He has made it so the house has been visited, interviewed and televised by many of today's figures and programmes.

It was home to the Grupo Cántico poets and an endless list of famous and distinguished cultural figures have stopped by like Pablo García Baena and Juan Bernier as well as other writers, poets, playwrights, musicians, novelists, sculptors, philosophers, journalists, politicians, painters, flamenco experts and bullfighters from Cordoba and other cities.



Abierto de lunes a domingo *Open from Monday to Sunday*
11:00 h - 00:00 h



Teléfono *Phone:* +34 957 47 03 04; +34 637 081 137
Dirección *Address:* C/ María Auxiliadora, 25. C.P. 14002
Reservas *Reservations:* reservas@sociedadplateros.com
www.sociedadplateros.com



La carta *The menu*

Aunque aún quedan otras tabernas en la ciudad bajo el mismo nombre de Sociedad de Plateros, cada una se gestiona de forma separada. La Sociedad de la calle María Auxiliadora se ha ganado el apodo de Posada del Bacalao, por la especialización y amplia variedad de posibilidades que su carta ofrece en torno a este producto. De su extensa carta, basada íntegramente en los productos netamente cordobeses, destacan el rabo de toro cordobés y el lomo de orza, panceta con alcachofas, los callos, su bacalao con almendras y gambas y el revuelto de bacalao dorado. En general el bacalao, y las múltiples maneras de prepararlo y consumirlo que ha desarrollado esta histórica taberna.

Although there are still other taverns in the city with the name Sociedad de Plateros, each one is managed separately. The Sociedad on calle María Auxiliadora has earned the nick-name Posada del Bacalao (Codfish House) due to its specialisation and the wide variety of possibilities offered by its menu related to this product.

Its extensive menu, which is completely based on 100% Cordovan products, features Cordoba style oxtail and pork loin, bacon with artichokes, tripe, codfish with almonds and shrimp and golden codfish scrambled eggs. The specialty is codfish in general and the many ways of preparing and eating it that this historic tavern has developed.



La Tarjeta Saborea Córdoba

Tasting Cordoba Card

La Tarjeta Saborea Córdoba es una más de las iniciativas incluidas en el Programa Córdoba Gastronómica. Mediante la presentación de esta tarjeta en los establecimientos miembros incluidos en dicho programa, podrá beneficiarse de una reducción del 10 % sobre los precios de la carta (no acumulables a otros descuentos o promociones).

The Tasting Cordoba Card is another initiative of the Cordoba Gastronomy Programme. You'll receive a 10% discount on menu prices at member establishments included in the programme upon presenting this card (may not be used in conjunction with any other discounts or special offers).



Los establecimientos que hasta el cierre de esta edición pertenecen al Programa Córdoba Gastronómica son:

As of the date of this publication, the following establishments belong to the Cordoba Gastronomy Programme:

- Rest. Casa Palacio Bandolero
- Restaurante Bodegas Campos
- Taberna Bodegas Campos
- Taberna Bodegas Mezquita
- Taberna Casa Pepe de la Judería
- Taberna Casa Rubio
- Taberna Casa Salinas
- Restaurante Cuevas Romanas
- Restaurante Asador El Choto

- Taberna La Cazuela de la Esquería
- Taberna La Montillana
- Restaurante Los Patios
- Restaurante Puerta Sevilla
- Taberna Salinas
- Taberna Sociedad de Plateros de María Auxiliadora

La gastronomía cordobesa

*Gastronomy
of Cordoba*





Historia y tradición

History and Tradition

La gastronomía cordobesa es fruto de la herencia de los diversos pueblos que habitaron en ella. Fuertemente influenciada por los productos de la cuenca Mediterránea, el aceite de oliva, las hortalizas y verduras y las carnes protagonizan muchos de sus platos. De época romana es el uso del aceite de oliva, por el que se profesa auténtica devoción en esta tierra, y asentaron las bases de lo que se conoce como cocina mediterránea.

La influencia árabe, por su parte, se aprecia en el uso de los frutos secos, el gusto por la verdura, en las mezclas de sabores agridulces y en la repostería. En el caso de los dulces y postres influyeron también las costumbres culinarias de los judíos.

A los cristianos se debe sobre todo el empleo de la carne y la conservación de las mejores tradiciones culinarias de los pueblos anteriores a su dominación.

Por tanto, conocer Córdoba va unido inseparablemente con la degustación y disfrute de su gastronomía y con vivir la cultura del buen comer y el buen beber de sus ciudadanos.

La gastronomía cordobesa actual es el resultado de una larga tradición que se deja notar en la variedad de sus platos, en la gran cantidad de restaurantes, tabernas y bares que pueblan la ciudad y en el prestigio de su cocina en el ámbito nacional.

Fundamentalmente son dos los facto-

res que han contribuido al interés gastronómico de la cocina de Córdoba: su geografía y su historia. Las distintas comarcas que conforman la provincia cordobesa enriquecen con sus productos una despensa bien surtida. La Sierra, al norte, con sus impresionantes dehesas y montes, proporciona todos los derivados del cerdo ibérico y del ganado vacuno del Valle de los Pedroches, espárragos trigueros, aceite en Montoro, avellano y castaño de Trasierra y miel y caza mayor en Hornachuelos.

Las vegas del Guadalquivir y sus afluentes son ricas en frutales, destacando las naranjas de Palma, la carne de membrillo de Puente Genil, y los melocotones de Almodóvar. La Campiña es un secano muy fértil, tradicionalmente cerealista y olivarero, que ya exportaba a la metrópolis en tiempos de Roma. Y lo mismo puede decirse de los caldos de Montilla y Moriles, vinos únicos en el mundo, derivados de la uva Pedro Ximénez.

Al sur de la provincia, las huertas de Cabra, que han sido siempre famosas, y las de Priego, donde encontramos frutas cuyos nombres son ya un recuerdo poético (azofaifas, camueltas, acerolas, gamboas...), los quesos de Zuheros, los vinos de Doña Mencía y el finísimo aceite de Carcabuey.

La historia deslumbrante de Córdoba y de todas las culturas que han pasa-

The gastronomy of Cordoba is the result of the heritage left behind by the various peoples who have lived there. Heavily influenced by Mediterranean basin products, olive oil, vegetables and meat are at the centre of many of its dishes. The use of olive oil, to which there is great devotion in this land, dates back to Roman times when the bases were laid down for what is known as Mediterranean cuisine.

On the other hand, the Arab influence can be noticed in the use of dried fruits and nuts, the enthusiasm for vegetables, the mixes between sweet and sour flavours and in pastry making. The culinary customs of the Jews also influenced the local sweets and desserts.

Christians are particularly responsible for the use of meat and the preservation of the best culinary traditions of the peoples who lived in the area before their domination.

Therefore, discovering Cordoba is inextricably connected to sampling and enjoying its gastronomy and experiencing its people's culture of good food and good drinking.

The gastronomy of Cordoba today is the result of a long tradition that is reflected in the variety of its dishes, the large number of restaurants, taverns

and bars that populate the city and the prestige of its cuisine nationwide.

There are fundamentally two factors that have contributed to the gastronomic interest of Cordovan cuisine: its geography and its history. The different regions comprising the province of Cordoba enrich a well-assorted pantry with their products. The mountains to the north, with their impressive pastures and countryside, supply all the Iberian pork and beef derivatives from the Pedroches Valley, wild asparagus, oil from Montoro, hazelnuts and chestnuts from Trasierra and honey and big game from Hornachuelos.

The fertile plains of the Guadalquivir and its tributaries are rich with fruit trees, especially orange trees in Palma, quince trees in Puente Genil and peach trees in Almodóvar. La Campiña is a very fertile dry cereal and olive growing region which was already exporting to the metropolis in Roman times. And the same can be said of Montilla-Moriles wine which is unique in the world and made with the Pedro Ximénez grape variety.

The Cabra gardens, which have always been famous, and the Priego gardens lie to the south of the province where you'll find fruits with poetic

La gastronomía cordobesa es fruto de la herencia de los diversos pueblos que habitaron en ella. The gastronomy of Cordoba is the result of the heritage left behind by the various peoples who have lived there.





do por aquí es también la historia de cómo se han conjugado todos estos ingredientes culinarios a lo largo del tiempo. Los estudios gastronómicos del jesuita Feliciano Delgado han ido dando fe del alto nivel de las cocinas de la ciudad cuando era Colonia Patria del imperio romano y capital de la Bética, de los aportes hasta ahora ignorados de la sustanciosa cocina judía, y del esplendor de los fogones de la Córdoba califal, capital del nuevo imperio de Al Ándalus, que contó con Ziryab como excepcional maestro de ceremonias.

Luego viene la época de los refectorios conventuales y de los comedores de las casas de la nobleza de Córdoba, tronco de principales familias de España, que agasaja a los reyes al paso por sus estados feudales o trae cocineros y recetas de sus destinos diplomáticos en las cortes del extranjero.

El mesón del Sol, que alojó a Colón a su paso por Córdoba, la Posada del Potro, célebre en época de Cervantes, o la de la Herradura, de la que fue huésped don Jorgito el de la Biblia, dan paso, ya en época romántica, a una hostelería más refinada –Fonda Suiza– que acoge a los numerosos viajeros extranjeros que visitan Córdoba, atraídos por su historia y por su Mezquita Catedral.

La restauración moderna comienza con los primeros hoteles que se asientan en el centro de la ciudad a partir de

Interior de la Posada del Potro.

A la derecha, imagen de la histórica Confitería Café Suizo, sita en 1917 en las Tendillas.

Inside the Posada del Potro. To the right, an image of the historic confectioner's Café Suizo circa 1917 in las Tendillas.

la inauguración del ferrocarril. Hoteles Simón, Regina, Cuatro Naciones, Victoria, etc, que prestaban sus servicios de calidad al turismo de la época, con claras influencias afrancesadas en sus fogones, y con una importante labor de profesionalización y metodología.

Al amparo de esta estructura hostelería aparecen restaurantes como los de Miguel Gómez y Ángel Bruzo, o la Hostería del Laurel, que conforman una generación de profesionales, maestros de los que unos años más tarde van a conseguir para Córdoba un destacadísimo lugar en el panorama gastronómico de España. Nos referimos ya a Pepe el de la Judería y a José García Marín, con El Caballo Rojo, a partir de los cuales ya no se habla sólo de Córdoba por su atractivo turístico y monumental, sino también por el reclamo gastronómico.

En las Jornadas Gastronómicas de Córdoba, en 1981, colaboraron con el

names (*jujubes, pippins, acerolas, gamboas...*), Zuhero cheese, Doña Mencía wine and the very high-quality Carcabuey oil.

The stunning history of Cordoba and of all the cultures that have passed through here is also the history of how all of these culinary ingredients have been combined throughout time. The gastronomy studies by the Jesuit Feliciano Delgado have attested to the high quality of the city's kitchens when



it was known as Colonia Patricia of the Roman Empire and the capital of Hispania Baetica, of the up until now ignored contributions of the hearty Jewish cuisine, and of the splendour of the cooking ranges in caliphal Cordoba, the capital of the new Al Andalus empire with Ziryab as the exceptional master of ceremonies.

Later came the era of the convent refectories and the dining rooms in the homes of Cordoba's nobility, the trunk of Spain's leading families which would entertain kings as they passed through their feudal states or would bring chefs and recipes from their diplomatic destinations in the foreign courts.

During the Romantic Period, the Mesón del Sol, where Columbus stayed on his way through Cordoba, the Posada del Potro, which was famous in Cervantes's day, or the Herradura, which hosted George Borrow, gave way to a more refined hotel business –Fonda Suiza– which

welcomes the numerous foreign travellers who visit Cordoba, attracted by its history and its Cathedral-Mosque.

The modern restaurant industry began with the first hotels established in the centre of the city after the inauguration of the railroad. Hotels like Simón, Regina, Cuatro Naciones, Victoria, etc, provided their quality services to the tourists at the time with clear French influences in their cuisine and with an important emphasis on professionalization and methodology. Restaurants rose up under this hotel industry structure such as those owned by Miguel Gómez and Ángel Bruzo, or the Hostería del Laurel comprising a generation of professionals-maestros who some years later would carve out a very outstanding place for Cordoba on the Spanish gastronomy scene. We're talking about Pepe, from that restaurant in the Judería district and José García Marín along with El Caballo Rojo. From that time on, people did not talk about Cordoba just because of its tourism and monumental attraction but also because of its culinary claims.

Collaborating with the maestro Pepe from El Caballo Rojo during the Cordoba Gastronomy Days in 1981 was a group of excellent restaurateurs: Rafael Carrillo, from El Churrasco; Antonio Muñoz, from Ciro's; Edelmiro Jiménez, from Almudaina; Antonio Romero, from Óscar; Alberto Rosales, with his network of Cordovan alehouses and seafood restaurants; Matías Montes, a member of the family saga of hotel and restaurant owners educated at the Swiss Hotel Management School; and the masterly Maître d' service of Florencio López from the Hotel Meliá Córdoba, which for many years was the city's hospitality and catering school.

All of them, plus hotel and restaurant owners Antonio Canals from Pic Nic with his excellent bourgeois cooking



La gastronomía cordobesa

Gastronomy of Cordoba



maestro Pepe de El Caballo Rojo, un grupo de excelentes restauradores: Rafael Carrillo, de El Churrasco; Antonio Muñoz, de Ciro's; Edelmiro Jiménez, de Almudaina; Antonio Romero, de Óscar; Alberto Rosales, con su red de cervecerías y marisquerías cordobesas; Matías Montes, miembro de una saga familiar de hosteleros, formado en la escuela suiza de hostelería; y el magistral servicio de sala de Florencio López, del Hotel Meliá Córdoba, que fue durante años escuela hostlera de la ciudad.

Todos ellos, más Antonio Canals, de Pic Nic, con su buena cocina burguesa, y las familias Peña –herederos de don Juan Benítez, tan prestigiado en este campo- y Serrano –hosteleros y hoteleros- son parte de la generación de profesionales y empresarios de la Córdoba gastronómica del siglo XX. Merece asimismo mencionarse la labor del primer Mesón del Conde, frente a la Catedral, y el esfuerzo en la conservación de la cocina popular realizado por tabernas como Juan Peña, El Pisto, las dos Salinas, en Puerta de Almodóvar y en Tundidores, y tantas otras.

En la repostería provincial destacan los obradores conventuales, los alfajores y hojaldres del montillano Manuel Aguilar y las merengas de Aguilar de la Frontera. Córdoba tuvo una refinadísima confitería, La Perla, continuada en el tiempo por Los Sánchez, Serrano y Roldán, sin olvidar el clásico

Detalle del edificio que albergó la histórica Confitería La Perla.

Close-up of the building that housed the historic confectioner's La Perla.

co pastelón de San Rafael.

En estos momentos la cocina de Córdoba vive un cambio de tendencia por los nuevos hábitos del consumidor (incorporación de la mujer al trabajo, preocupación por nutrición y salud, influencia de otras culturas, neorrestauración y nueva cocina) y por la vanguardista incorporación de ciencia y técnica a los fogones.

La nueva generación de cocineros –entre ellos Kisko García, Antonio López, Coqui Ochoa o Celia Jiménez, esta última cordobesa jefa de cocina de El Lago, de Estepona– heredera del esfuerzo anterior y formada en gran parte en la Escuela de Hostelería de la ciudad, tiene el reto de mantener y actualizar los platos cumbre de esta tierra, los esparragados de verduras, el rabo de toro, la sopa de maimones o el salmorejo, y al mismo tiempo conectar con la revolución gastronómica que el resto de España lidera en el mundo.



Taberna Salinas en la calle Tundidores. *Taberna Salinas on Tundidores street.*

A la derecha: Dos establecimientos emblemáticos de Córdoba: la taberna Casa Rubio y la taberna Bodegas Mezquita.

To the right: Two emblematic establishments in Cordoba: the tavern Casa Rubio and the tavern Bodegas Mezquita.



and the Peña families –the heirs of Mr. Juan Benítez, who was so prestigious in this field- and the Serrano – are part of the generation of professionals and business leaders of 20th century culinary Cordoba.

Also worth mentioning is the work of the first Mesón del Conde, across from the Cathedral, and the efforts to preserve popular cuisine by taverns like Juan Peña, El Pisto, the two Salinas- one in Puerta de Almodóvar and the other in Tundidores-, and so many others.

Standing out when it comes to provincial confectionery are the convent bakeries, the alfajore Christmas cakes and puff pastries by the Montilla native Manuel Aguilar and the merengas in Aguilar de la Frontera. Cordoba once had a very refined confectionery's shop, La Perla, which was continued over time by the Sánchez, Serrano and Roldán families, not to mention San Rafael's

traditional pastelón cake. Nowadays, Cordoba's cuisine is experiencing a change in trend due to new consumer habits (women in the workplace, concern for nutrition and health, influences from other cultures, neo gastronomy and the nouvelle cuisine) as well as the avant-garde inclusion of science and technology on the cook tops.

The new generation of chefs—including Kisko García, Antonio López, Coqui Ochoa and Celia Jiménez, the latter the Cordovan head chef at El Lago in Estepona— heirs of the efforts of the past and mostly trained at the city's Hospitality and Catering School, faces the challenge of maintaining and updating the outstanding local dishes—vegetable asparagus pottages, oxtail, maimones garlic soup and salmorejo, while at the same time connecting with the culinary revolution the rest of Spain is leading in the world.



Productos de la tierra. Denominaciones de Origen

Local Products. Designations of Origin

Córdoba es una tierra fértil y en la amplia lista de productos agroalimentarios se encuentran presentes varias Denominaciones de Origen, amparadas bajo determinadas indicaciones geográficas y con unas señas de identidad que son distintivo de calidad y de un grado superior de diferenciación. Las Denominaciones de Origen no solo son un reconocimiento y una distinción del producto, sino que además lo garantizan y protegen. Existen varias Denominaciones de Origen para tres productos cordobeses de excepcional calidad:

El aceite de oliva.

El jamón.

El vino.

Cordoba is a fertile land with a long list of agrifood products including several Designations of Origin, covered by certain geographical indications and with identity marks that distinguish quality and a superior level of differentiation. Designations of Origin are not only a means of recognition and distinction for products, but a system that guarantees and protects them.

There are several Designations of Origin for three Cordovan products of exceptional quality:

Olive oil.

Ham.

Wine.



El aceite de oliva

Olive Oil

El aceite de oliva que se produce en Córdoba es de fama mundial; tiene aromas florales, una pizca de picante y amargor y un equilibrio de sabores excepcionales. Hoy la aceituna se recoge como se hizo siempre, en su mejor momento de maduración, para molturarse en frío, obteniendo así un producto de insuperable calidad, que conserva la fragancia de los campos de olivos de la provincia cordobesa.

The olive oil produced in Cordoba is internationally famous with its floral aromas, a pinch of spice and bitterness and a balance of exceptional flavours. These days, olives are picked as they have always been, just at the right ripening stage, to be cold-grinded in order to create a product of unbeatable quality that conserves the fragrance of the olive groves in the province of Cordoba.

Tres son las Denominaciones de Origen (D.O.) que en Córdoba aglutinan la producción de los mejores aceites de oliva, aunque pronto podrían ser cuatro, ya que de momento se ha reconocido mediante una disposición transitoria la Denominación de Origen Protegida de Lucena. *There are three Designations of Origin (D.O.) uniting the production of the best olive oils in Cordoba, although there could soon be four because the Protected Designation of Origin of Lucena has been temporarily recognised by means of a temporary provision.*

D. O. Baena.

Un aceite muy aromático y afrutado, producido en los territorios de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros.

A very aromatic and fruity oil produced in the territories of Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya and Zuheros.

D. O. Priego de Córdoba

Corresponde a un aceite de aroma también afrutado, dulce, un poco picante, con un toque de amargor y una coloración amarillo-verdosa. Se produce en Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

An oil with an aroma that is also fruity, sweet, a bit spicy with a touch of bitterness and a yellowishgreen colour. It is produced in Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar and Priego de Córdoba.

D. O. Montoro-Adamuz

Se produce en Adamuz, Córdoba, Espiel, Montoro, Obejo, Villaharta, Villanueva del rey y Villaviciosa y se caracteriza por un amargor más pronunciado y una mayor densidad al paladar.

Produced in Adamuz, Córdoba, Espiel, Montoro, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey and Villaviciosa and is known for a more pronounced bitterness and greater density on the palate.





El marco de producción de la **Denominación de Origen Montilla-Moriles** se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba. Los ríos Genil y Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir, al norte, y las sierras de la Subbética, al sur, delimitan su contorno. No todos los terrenos comprendidos dentro de estos límites se consideran aptos para la producción de uva destinada a la elaboración de los vinos amparados. El criterio selectivo es claro: ya se han definido los tipos de suelo idóneos para que la vid dé sus mejores frutos. El artículo 4º del vigente Reglamento la define así: "La Zona de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Montilla-Moriles está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo 5º, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos, ubicados en los

términos municipales de Montilla, Morales, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil en su totalidad, y en parte los de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán-Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella". El suelo y el clima son factores primordiales en la calidad de todos los vinos y, especialmente, en la de los generosos elaborados y criados en la denominación de origen Montilla-Moriles.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados por margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple (prácticamente caliza y sílice), con estructura hojaldrada o grumosa, con escasa proporción de cloruros y sulfatos y cuyo subsuelo tiene un alto poder retentivo de la humedad que oscila alrededor del 30%.

El clima de Montilla-Moriles es básicamente Mediterráneo pero con cierto



El vino Wine

The **Designation of Origin Montilla-Moriles** production framework extends throughout a large part of the southern end of the province of Cordoba. The Genil and Guadajoz rivers create the eastern and western borders, whereas the Guadalquivir to the north and the Subbetica mountains to the south delimit its girth. Not all of the lands within these limits are considered suitable to produce the grape used to make the wines covered. The selection criterion is clear: specific types of soil have already been defined as being ideal for the vine to grow its best fruit. Article 4 of the Regulations in effect defines it as: "The Production Zone for the wines protected by the Designation of Origin Montilla-Moriles is comprised of the lands the Regulatory Council deems suitable for the production of the grape varieties outlined in article 5, with the quality necessary to be used to make such wines. These lands are located within the municipal borders of Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya and Puente Genil, and parts of Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán-Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor and Santaella".

The soil and climate are essential factors in the quality of all wines and, especially, in that of the generosos made and aged under the designation of origin Montilla-Moriles.

The calcium carbonate rich lagoons feature soils and subsoils formed by soft marlstone which is poor in natural organic matter and not very fertile with a simple mineral composition (basically limestone and silica). The structure is flaky or lumpy, the percentage of chloride and sulphates is scarce and the subsoil has a high moisture retention capacity of around 30%.

The climate of Montilla-Moriles is basically Mediterranean but with a certain continental aspect given its





carácter Continental dada su altitud y su situación en el interior. Los inviernos son fríos y los veranos calurosos, largos y secos con una temperatura máxima superior a los 30°C.

Las variedades autorizadas en el Reglamento de la D.O. Montilla Moriles son: "Pedro Ximénez", "Layren", "Baladí", "Moscotel" y "Torrontés", siendo la variedad "Pedro Ximénez" la variedad considerada como principal, ocupa

prácticamente el 75% de la superficie vitícola de la D.O.

Los tipos de vino a los que dan lugar las diferentes uvas, son el vino joven, el fino, el amontillado, el oloroso, el palo cortado, el Pedro Ximénez y el Moscatel. El vinagre de Montilla-Moriles se encuentra actualmente bajo disposición transitoria que lo distingue como Denominación de Origen Protegida.

El jamón Ham

Las dehesas de encinar del norte de la provincia cordobesa dan origen a una de las mejores producciones de jamón y chacinas de la geografía española. El jamón con **Denominación de Origen de los Pedroches** es de una calidad suprema, obtenido a partir del cerdo ibérico, alimentado con bellotas y criado en libertad, lo que le confiere a sus carnes un sabor inconfundible.

Con estas carnes se elaboran platos típicos como el rabo de toro, el flamenco o el cochifrito. En Córdoba también abundan los cotos de caza mayor y menor, por lo que en las tabernas, bares y restaurantes locales es posible encontrar carnes poco habituales como la de venado, jabalí, muflón, corzo, conejo, perdiz u otras.

Se produce en las 300.000 hectáreas de dehesas de encinar repartidas entre 32 términos municipales de nues-

tra provincia: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Belmez, los Blazquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, El Guijo, Fuente La Lancha, Fuentebejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso. También abarca áreas de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa de Córdoba.



altitude and interior situation. Winters are cold and summers hot, long and dry with maximum temperatures above 30°C.

The varieties authorised under the D.O. Montilla-Moriles Regulation are: "Pedro Ximénez", "Layren", "Baladí", "Moscotel" and "Torrontés", with "Pedro Ximénez" considered to be the main variety, occupying practically 75% of the grape-producing surface

area of the D.O.

The types of wine made with the different grapes include new wines, fino sherries, amontillados, olorosos, palo cortados, Pedro Ximenez and Moscatel. Montilla-Moriles vinegar is currently covered by a temporary provision that distinguishes it as a Protected Designation of Origin.

The oak groves in the north of Cordoba province give rise to one of the best ham and dried meat productions in Spain. Ham with **Designation of Origin los Pedroches** is of supreme quality and obtained from the free-range Iberian hog fed on acorns, which supplies the meat with an unmistakable flavour.

This meat is used to make typical dishes like oxtail, flamenquín breaded ham rolls and cochifrito fried pork. There are also plenty of big and small game reserves in Cordoba meaning it is possible to find rather unusual meats like venison, wild sow, bighorn sheep, roe, rabbit, partridge and others in the local taverns, bars and restaurants.

It is produced on the 300,000 hectares of oak grove pasturelands distributed among the 32 municipalities in our province: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blazquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, El Guijo, Fuente La Lancha, Fuenteobejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto and El Viso. It also includes the areas of Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta and Villaviciosa de Córdoba.





Platos típicos

Typical Dishes

La cocina cordobesa es amplia y llena de matices, por la gran variedad y alta calidad de materias primas. Por sus características geográficas, la cocina cordobesa se nutre tanto de productos de la Sierra como de la Campiña. De la Sierra llegan los derivados de la caza mayor y menor y de la ganadería. De la Campiña y del Valle del Guadalquivir provienen el aceite de oliva, las verduras y el vino Montilla-Moriles, elementos fundamentales en la cocina local. También llega a Córdoba pescado fresco del Mediterráneo y del Atlántico, que satisface la conocida predilección del cordobés por el pescado frito.

Si hay un plato que por excelencia representa a Córdoba, ese es el **Salmorejo Cordobés**.

Hecho a base de tomate, pan y aceite de oliva, el salmorejo es una crema fría y cremosa que se ofrece como entrante en todos los bares, tabernas y restaurantes cordobeses.

El **Rabo de Toro** es una de las especialidades que dan fama a la gastronomía de Córdoba, ciudad de gran tradición torera. Se sirve como segundo plato y acompañado generalmente de patatas fritas.

Otro plato imprescindible de la cultura gastronómica cordobesa es el **Flamenquín de Jamón Serrano**, compuesto por filetes de lomo de cerdo cortados muy finos, tiras de jamón serrano no muy curado, enrollados y fritos en aceite de oliva.



Es en la elaboración de dulces y pasteles donde la influencia árabe es más evidente. Dulces tan típicos como los **Alfajores, los Pestiños o el Pastel Cordobés**, hunden sus raíces en las recetas de la antigua cocina andalusí. El Pastel Cordobés es el postre más característico de esta ciudad y consiste en una masa de hojaldre rellena de cidra confitada llamada "cabello de ángel". La superficie del pastel está cubierta con trozos de almendras tostadas y espolvoreada con polvo de azúcar y canela. Hay pasteleros que además le introducen pequeños trozos de jamón ibérico de la tierra.



El salmorejo cordobés y el rabo de toro, platos cordobeses por excelencia.

Salmorejo Cordobés and oxtail, dishes by excellence that represent Cordoba.

Cordovan cuisine is broad and full of nuances given the great variety and high quality of the raw materials. Due to its geographical characteristics, Cordovan cuisine is nourished with products from the mountains as well as the Campiña farmlands. The mountains provide big and small game and livestock. And the fundamental elements of the local cuisine, olive oil, vegetables and Montilla-Moriles wine, come from the Campiña farmlands and the Guadalquivir Valley. Fresh fish also reaches Cordoba from the Mediterranean and the Atlantic, satisfying the well-known Cordovan predilection for fried fish.

*If there's one dish by excellence that represents Cordoba, it would be **Salmorejo Cordobés**. Made of a tomato, bread and olive oil base, salmorejo is a creamy cold soup offered as a starter at all bars, taverns and restaurants in Cordoba.*

Oxtail is one of the specialties that have brought fame to the cuisine of this city with such a long bullfighting tradition. It is served as a second course and usually accompanied with chips.

*Another indispensable dish in Cordoba's culinary culture is the **Serrano Ham Flamenquín** comprised of very finely sliced pork loin fillets and barely cured Serrano diced ham which are rolled up and fried in olive oil.*

*The Arab influence is most obvious in the sweets and pastries. Such typical sweets as the **Alfajores, Pestiños and Pastel Cordobés** find their roots in the recipes of the old Andalusí cuisine. The Pastel Cordobés is the most characteristic dessert in this city and consists of a puff pastry filled with candied cider known as "angel hair". The surface of the pastry is covered with toasted almond bits and sprinkled with confectioner's sugar and cinnamon. Some pastry makers also insert small pieces of local Iberian ham.*



Neorrestauración y cocina moderna

Neo-Gastronomy and Modern Cuisine

No podemos hablar de la Gastronomía Cordobesa sin hacer mención al buen momento que se está viviendo en nuestra ciudad en lo que a neorrestauración respecta.

En los últimos meses estamos asistiendo al reconocimiento de la labor de cocineros cordobeses, como es el caso del recién galardonado Kisko García, que acaba de recibir una estrella Michelín.

En los últimos años se ha instaurado un entramado de restaurantes y gastrotabernas que constituyen una opción diferente y una puerta abierta a la cocina moderna y de autor.

Además de **El Choco** de Kisko García, destacan el **Bistronomic Garum 2.1** de la calle San Fernando; en plena plaza de San Miguel encontramos el **Restaurante el Aguacero**. **La Cuchara de San Lorenzo** basa su cocina moderna en los platos cordobeses de siempre. **La Taberna Ziryab** ofrece desde su local en la calle San Felipe un espacio moderno y acogedor, redefiniendo el concepto de taberna. También en pleno centro urbano encontramos en esta línea el **Restaurante El Astronauta**, y ocupando parte de la antigua estación de ferrocarril de Córdoba, el **Restaurante La Estación**. Bodegas Campos acaba de abrir en colaboración con Covap su **Pick&Stay**, un concepto moderno de establecimiento en el cual comida puede ir acompañada de una tranquila sobremesa tomando una copa, a la vez que la música ameniza el ambiente.

Cordoba's gastronomy cannot be mentioned without referring to the excellent period our city is experiencing as far as neo gastronomy.

In recent months we have witnessed recognition for the work of Cordovan chefs like the recent award-winning Kisko García who just received a Michelin star.

In the last few years a network of restaurants and gastro-taverns has been established offering a different option and an open door to modern and signature cuisine.

Besides Kisko García's **El Choco**, the **Bistronomic Garum 2.1** on San Fernando street and **Restaurante el Aguacero**, right in the middle of San Miguel square, stand out. **La Cuchara de San Lorenzo** bases its modern cuisine on the usual Cordovan dishes. **Taberna Ziryab** offers at its San Felipe street location a modern, cosy space in an effort to reinvent the tavern concept. Also right in the city centre you can find **Restaurante El Astronauta**, and then there's **Restaurante La Estación** which occupies part of the old Cordoba train station. In collaboration with Covap Bodegas Campos has just opened **Pick&Stay**, a modern establishment where meals can be accompanied by a relaxing after-dinner chat over drinks with music in the background.

Las tabernas de Córdoba

*Cordovan
Taverns*





Las Tabernas Cordobesas y el Vino, su alma y esencia

The Spirit and Essence of Cordovan Taverns and Wine

Las tabernas tienen una significación especial en Córdoba, por ser centros populares de reunión. Surgen en torno al vino que, como hoy, se vendía en casas que los romanos así denominaron. Barrios antiguos como los de San Andrés, San Lorenzo y, sobre todo, Santa Marina, aglutinan el mayor número de estos establecimientos que rozan la intemporalidad, donde la tertulia discurre entre el vino y la exquisita gastronomía local.

En nuestras tabernas los vinos proceden normalmente de la Denominación de Origen Montilla-Moriles de la que Córdoba forma parte desde su constitución, en 1945. El cordobés, que ha nacido en una de las zonas productoras más privilegiadas del mundo vitivinícola y ha crecido conociendo sus viñas y bodegas, su historia y métodos de crianza, sabe beber. Sabe coger la copa, mirar el vino, apreciar su color, olerlo, paladearlo y clasificarlo, piropearlo y amonestarlo. Incluso, como decía Rafael Segura, sabe oírlo caer.

Hoy, esta ancestral cultura enológica va siendo asimilada por los más jóvenes, en una encomiable vuelta a los productos naturales, sanos, alimenticios y autóctonos. El vino, bebido con mesura, es todo eso e incluso más, sin olvidar lo grato de su degustación. Ya lo decía Pasteur: "la más sana y natural de las bebidas, siempre que se consume con moderación". No olvide, lector, lo que decía Plinio: "Gracias al vino el

hombre es el único animal que bebe sin tener sed". Tampoco la letra profunda de esta copilla andaluza:

*Casi nunca me equivoco:
desconfío de los hombres
que hablan mucho y beben poco*

Cuatro son los vinos que el lector va a encontrar, normalmente, en nuestras tabernas. El vino más original, más cordobés, es el fino procedente de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, criado en algunas ocasiones en antiquísimos envases de madera (tomeletes, botas, medias botas, cuarterolas...), patrimonio de valor incalculable, muchas veces más afectivo que real, común a muchas de nuestras tabernas. El fino, pálido, amarillento, ligeramente verdoso, punzante, almidonado, suave y seco a la vez, amargo, persistente, es un milagro enológico que debemos a la crianza en flor, a la levadura que forma un ligero velo en la superficie del vino preservándolo de oxidaciones indeseables y que, además, va transformando, lentamente, sus aromas primarios, perfumándolo, dándole matices y tonalidades olfativas y gustativas nuevas y en constante evolución.

El vino es un ser vivo y el fino en crianza lo es aún más. Cambia con el tiempo, acusa el calor y el frío, la tormenta y la bonanza... Sólo se produce en Andalucía y, en Córdoba, en nuestra tierra, en el marco de la Denominación

Taverns are particularly meaningful in Cordoba due to the fact that they are popular gathering places. This is the name the Romans gave to the houses where wine was sold as is still the custom today.

Historical neighbourhoods like San Andrés, San Lorenzo and especially, Santa Marina, are home to the largest number of these timeless establishments where people sit around chatting over wine and the exquisite local gastronomy.

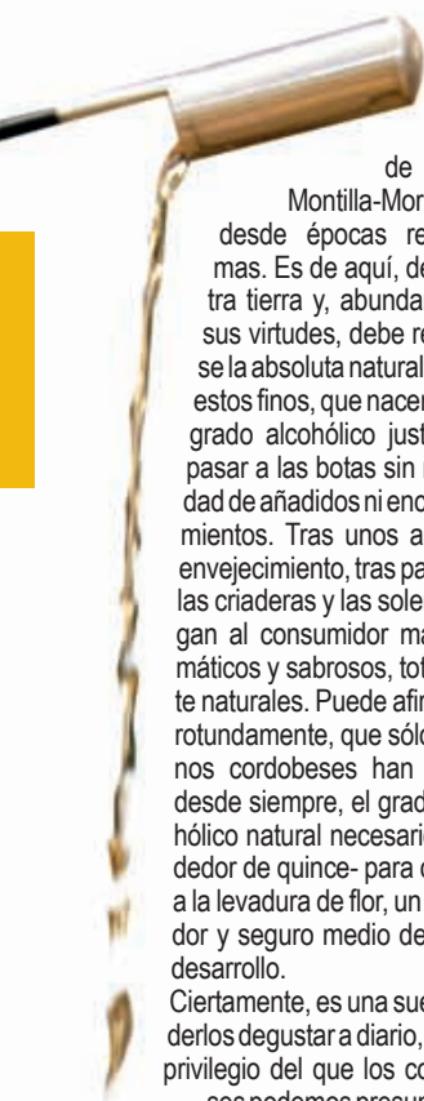
The wines offered at our taverns normally come from the Designation of Origin Montilla-Moriles which Cordoba has been a part of since its constitution in 1945. The Cordovan people who have been born in one of the most privileged wine production areas in the world and have grown up well aware of its vineyards and wineries, their history and ageing methods, know how to drink. They know how to hold the glass, look at the wine, appreciate its colour, smell it, move it around the palate and classify it with praise or admonishment. And as Rafael Segura said, they even know how to hear it go down.

Nowadays, this ancestral wine culture is being assimilated by the youngest in a commendable return to natural, healthy, nutritious and home-grown products. Wine, in moderation, is all this and more...not to mention how enjoyable it is to sample. Pasteur once said: "it is the most healthful and hygienic of beverages, as long as it is consumed in moderation". Readers shall not forget the words of Pliny: "Wine makes man the only animal that drinks without being thirsty" nor the profound lyrics of this Andalusian refrain:

Casi nunca me equivoco:
desconfío de los hombres
que hablan mucho y beben poco
(I'm hardly ever mistaken:
I mistrust those
who talk a lot and drink very little.)

Readers will usually find four different wines at our taverns. The most original and most Cordovan wine is the Designation of Origin Montilla-Moriles fino sherry sometimes re-aged in very old wooden containers (casks, bota





de Origen

Montilla-Moriles,

desde épocas remotísimas. Es de aquí, de nuestra tierra y, abundando en sus virtudes, debe resaltarse la absoluta naturalidad de estos finos, que nacen con el grado alcohólico justo para pasar a las botas sin necesidad de añadidos ni encabezamientos. Tras unos años de envejecimiento, tras pasar por las criaderas y las soleras, llegan al consumidor más aromáticos y sabrosos, totalmente naturales. Puede afirmarse, rotundamente, que sólo los vinos cordobeses han tenido, desde siempre, el grado alcohólico natural necesario -alrededor de quince- para ofrecer, a la levadura de flor, un acogedor y seguro medio de vida y desarrollo.

Ciertamente, es una suerte poderlos degustar a diario, un raro privilegio del que los cordobeses podemos presumir, que blancos y tintos haylos en casi todo el mundo.

Pero, debemos consumirlos con moderación, como debe consumirse cualquier otro producto natural, sin abusos, e insistimos, acompañados de tapas y aperitivos que en Córdoba -ya lo hemos demostrado- brillan por su variedad y calidad.

Puede pedir los vinos embotellados o, en rama, sacados direc-

tamente del barril. En este último caso, suelen presentarse más o menos turbios. La costumbre de algunas tabernas cordobesas de criar sus propios vinos, hace que existan diferencias apreciables entre los servidos en uno u otro establecimiento. Su calidad dependerá del esmero del propietario, del pago de procedencia y de las condiciones ambientales de la bodega donde reposen las botas. Lo ideal, no nos cansaremos de repetirlo, es que el vino se sirva embotellado, limpio, transparente, brillante. Ya sabe, media botella entre tres amigos debe durar el mismo tiempo que un toro en la plaza. Recordemos a Dámaso Alonso en una de Nuestras tabernas: "estoy sentado bebiendo noche, bebiendo fiesta popular, y también bebiendo media botellita de Moriles ¡Qué vino!".

Y, otro consejo: todos los vinos son sensibles al contacto con el aire, especialmente los finos. Les ocurre algo tan natural como lo que le sucede a la mayoría de las frutas cuando las partimos y dejamos su pulpa unos minutos a la intemperie. Piense en un casco de manzana: el aire oxida su carne, haciéndola cambiar de color y sabor en poco tiempo. Para evitarlo haga caso al sabio consejo: "botella abierta, botella muerta". Mañana, salvo que lo tape y guarde muy bien, el vino, probablemente, no estará tan bueno.

El majestuoso amontillado, rey de los vinos generosos, y el aromático oloroso son más difíciles de hallar. En las tabernas suelen llamarlos soleras. Su color va del oro viejo, ambarino, al de la caoba oscura. Son más o menos punzantes, secos, aterciopelados o ligeramente abocados. Y los dulces, entre los que destaca el sin par y principesco Pedro Ximénez, vino que recoge la energía del sol y de la tierra para entregarla, dulcemente, a aquél que se deleita con su consumo.

bags, half bota bags, quarter casks...). It is the priceless heritage with a much higher affective than real value shared by many of our taverns. This pale, yellowish, slightly green, sharp, nutty, soft and dry, yet bitter and persistent fino sherry is an oenological miracle that we owe to its ageing under flor, the yeast that forms a think layer on the surface of the wine which preserves it from undesirable oxidation and also gradually transforms its primary aromas, making it flavourful and giving it new and constantly evolving olfactory and gustatory nuances and tones.

Wine is a living being and ageing fine sherry is even more so. It changes over time, showing signs of heat and cold, storms and fair weather... Produced exclusively in Andalusia since distant times, it is produced in our territory, Cordoba, only under the Designation of Origin Montilla-Moriles framework. It's from here, our land; and one of the most outstanding of its many virtues is the absolute naturalness of these fino sherries which are born with just the right alcohol content to be poured into bota bags without additives or fortifying spirits. After years of ageing and time in the solera and criadera stages of this winemaking system, they reach consumers full of aroma and flavour in a totally natural state. We can outright declare that only Cordovan wines have always had the necessary natural alcohol content (around fifteen percent) to offer a suitable and safe living environment under flor for development.

It is quite the fortune to be able to sample them on a daily basis - a rare privilege that we, Cordovans, can boast...as whites and reds are found almost everywhere in the world. But, we must not drink them in excess but rather in moderation as is the case with any other natural product and, of course, accompanied by tapas and appetizers which in Cordoba -as has

already been proven- stand out because of the variety and quality. Wine can be ordered in bottles or directly from the barrel. In this last case, they often appear a bit cloudy. The custom of some Cordovan taverns of aging their own wines means noticeable differences exist between those served in one establishment or another. Their quality depends on the owner's care, the source land and the environmental conditions of the cellar where the bota bags are kept. It can't be said enough that ideally the wine should be served in a clean, transparent, shiny bottle. As we all know, a half bottle among three friends should last as long as a bull in a ring. Remember what Dámaso Alonso said while at one of our taverns: "I'm sitting here drinking in the night, drinking in the popular festival and also drinking a halfbottle of Moriles. What a wine!"

Another tip: all wines are sensitive to contact with the air, especially fine sherries. They are affected by the same natural process as most fruit when we cut them up and allow the pulp to be exposed to the elements for just a few minutes. Just think about an apple slice: the air oxidises the flesh, changing the colour and flavour in no time at all. To prevent this from happening, follow this wise advice: "an open bottle is a dead bottle". So, unless you cork it and store it very well, the wine will probably not be as good the next day.

The majestic amontillado, the king of the generoso wines, and the aromatic oloroso are more difficult to find. They are often called soleras in the taverns. Their colour ranges from old gold or amber to dark mahogany. They are more or less sharp, dry, velvety or slightly smooth. And then there's the sweet wines including the unique and princely Pedro Ximénez, a wine that takes in the energy of the sun and land to gently pass it on to those who are delighted by its consumption.



La tapa: Un delicioso punto de encuentro

Tapas: A Delicious Meeting Point



Muchas son las historias que explican el origen de la tapa, sin que a ninguna se le pueda atribuir ser la historia real. Aunque la tapa es básicamente un aperitivo que se sirve con la bebida, hoy en día a este concepto se le atribuye mucho más que la función de acompañar a lo que se esté bebiendo. La tapa encierra valores de socialización e incluso define una forma de marchar por una ciudad, y es hoy un fenómeno culinario que es conocido y apreciado a nivel mundial. Las hay de muy diversos tipos, desde las clásicas aceitunas de mesa, patatas fritas o frutos secos, que incitan a beber más, hasta la elaboración de tapas más sofisticadas, que recrean la alta cocina en miniatura. En Córdoba es un placer acompañar un vino de Montilla-Moriles con una tapa de buen queso curado, una cazuelita de salmorejo o de mazamorra, o bien con un buen jamón de los Pedroches.

Las posibilidades de tapeo son infinitas y ya no se asocian exclusivamente a la taberna tradicional, sino que se reinven-

tan dando lugar al concepto de gastrotabernas y gastrobares, que acercan la alta cocina al gran público en forma de tapas de autor.

Many stories abound explaining the origin of tapas, but not one can be established as the real history. Although tapas are basically appetizers served with a drink, today the notion means a lot more than just accompanying beverages. Tapas hold socialization values and even define the way people walk around a city; and nowadays it's a culinary phenomenon known and appreciated world-wide.

There are many different types from the traditional table olives, chips or dried fruits and nuts that make people thirsting for more to drink to the most sophisticated tapas that recreate haute cuisine in miniature form. In Cordoba, it's a pleasure to accompany a Montilla–Moriles wine with a tapa of good, cured cheese, a small dish of salmorejo or mazamorra soup or even some savoury Pedroches ham.

The possibilities are endless and going out for tapas is no longer exclusively associated with the traditional tavern but has been reinvented giving rise to the concept of gastro-taverns and gastro-bars which bring haute cuisine closer to the general public in the form of signature tapas.



Cazuelita de mazamorra.
Mazamorra soup.

Eventos gastronómicos

*Gastronomy
Events*





Eventos gastronómicos

Gastronomy Events

Las instituciones que en Córdoba apuestan fuerte por la gastronomía local llevan a cabo a lo largo del año diversas actividades con el objetivo de promocionar y difundir las excelencias de nuestra cocina. Así, la Asociación Provincial de Empresarios de Córdoba, Hostecor, organiza sus **Jornadas Gastronómicas**, especializadas en los productos de cada temporada: caza y guisos en febrero, ibérico en abril, cerveza en junio, caza en septiembre y setas y hongos en noviembre.

El Consorcio de Turismo de Córdoba ha puesto en marcha el **Programa Córdoba Gastronómica**, una iniciativa abierta a todas las empresas que se dedican a la gastronomía cordobesa con un estándar de calidad y que aúna esfuerzos para promocionar sus excelencias más allá de nuestras fronteras. El **Concurso Popular Salmorejo Cordobés** lo organiza en el mes de marzo la Federación de Peñas Cordobesas, y en él se invita a participar a toda la ciudadanía.

La Cata del Vino Montilla-Moriles. Se celebra anualmente en Córdoba, en ella participan más de 20 bodegas y a la que acuden todos los cordobeses para degustar los vinos de la tierra y las tapas más típicas. La música también ameniza la celebración y diversas actividades tienen lugar, entre las que destacan catas dirigidas por enólogos para aquellos visitantes que lo solicitan.

Su celebración en 2012 tendrá lugar entre el 18 y el 22 de abril.



El día del Salmorejo Cordobés es una actividad promovida y organizada en el mes de Abril por la Cofradía del Salmorejo Cordobés. En esta jornada, además de llevarse a cabo diferentes actividades encaminadas a la promoción de este producto auténticamente cordobés, se puede degustar gratuitamente en diversas tabernas, bares y otros establecimientos implicados en el sector.

La Romería de Santo Domingo. Esta romería tiene más de 500 años de historia; se celebra históricamente entre los meses de marzo y abril, coincidiendo con la Cuaresma, y constituye una jornada de campo y convivencia entre cordobeses. Además de la subida al Santuario de Santo Domingo de las cárretas engalanadas, se organizan concursos de peroles y degustación de potajes.

La Caracolada es un evento que se celebra desde 2010 en el mes de mayo, ofreciendo las diversas recetas



Arriba izquierda: Taberna Sociedad de Plateros de María Auxiliadora. **Arriba derecha,** presentación de Saborea España en Córdoba. **Abajo izquierda:** Cata del Vino Montilla-Moriles.

Top left: Sociedad de Plateros de María Auxiliadora tavern. Top right: presentation of Saborea Spain in Cordoba. Bottom left: Montilla-Moriles wine sampling.

Throughout the year, the institutions which have made a strong commitment to the local gastronomy in Cordoba hold various activities in an effort to promote and spread awareness for the excellent qualities of our cuisine. Thus, the Provincial Association of Business Owners of Cordoba, Hostecor, organises **Gastronomy Days** to celebrate the typical products of each season: casseroles and stews in February,

Iberian pork in April, beer in June, game in September and mushrooms in November.

The Cordoba Local Tourist Board has implemented the **Cordoba Gastronomy Programme**, an initiative that is open to all businesses dedicated to Cordovan gastronomy with a quality standard and that combines efforts to promote its excellent qualities beyond our borders.

The Popular Cordovan Salmorejo Competition is organised in March by the Federación de Peñas Cordobesas (Federation of Cordovan Clubs). All residents are invited to participate.

Montilla-Moriles Wine Sampling. Held annually in Cordoba, more than 20 wineries participate in this event when all Cordovans come to sample the local wines and most typical tapas. There is music and many different activities including the samplings led by oenologists for interested visitors. In 2012, it will take place from the 18th to the 22nd April.

The Cordovan Salmorejo Day is an activity that is promoted and organised in the month of April by the Cofradía del Salmorejo Cordobés (Cordovan Salmorejo Guild). Besides the different activities aimed at promoting this truly Cordovan product, it can be sampled for free at various taverns, bars and other sector establishments on this day.

The Santo Domingo Pilgrimage. The history of this pilgrimage dates



Eventos gastronómicos Gastronomy Events

y formas de cocinar nuestros típicos caracoles. Esta muestra contribuye a la puesta en valor de un plato típico de la gastronomía cordobesa, plato que por otra parte se puede degustar cada año desde comienzos de marzo hasta principios de junio en los tradicionales puestos de caracoles que hay por toda la ciudad.

Las **Jornadas Gastronómicas** que organiza Hostecor a lo largo de cada año tienen como finalidad la difusión de los productos cordobeses de temporada, implicando a todo el sector dedicado a la gastronomía en la preparación de estos productos y el desarrollo de nuevas recetas relacionadas con los mismos.

Así, podemos disfrutar de las Jornadas Gastronómicas de la Cazuela y los Guisos en el mes de Febrero, de las Jornadas Gastronómicas del Ibérico del Valle de los Pedroches en Abril, las Jornadas Gastronómicas de la Cerveza en el mes de Junio, las Jornadas Gastronómicas de la Caza en Octubre, las de las Setas y Hongos y las del Vino de Montilla-Moriles en Noviembre.

Bajo el título **Ciclo de Flamenco por la Ruta de las Tabernas** se organiza en el primer cuatrimestre del año un conjunto de actuaciones de flamenco en diferentes tabernas cordobesas. Esta idea propone un maridaje entre la gastronomía local que ofrece cada establecimiento colaborador y el arte flamenco: el baile, el cante y el toque de guitarra.

La Ruta Literaria de las Tabernas y el Vino, organizada por el Patronato de Turismo de Córdoba, reúne tres de los pilares fundamentales de la esencia de nuestra tierra. Cuenta con la participación de un alto número de tabernas tanto en Córdoba capital como en la provincia. Por cada media botella de vino (4 medios) de la D.O. Montilla-Moriles y media ración en las tabernas participantes en la ruta se obtiene una obra literaria reflejo de Córdoba.



La Escuela de Hostelería por su parte garantiza la formación e innovación gastronómica mediante la organización de cursos, jornadas, presentaciones de productos y monográficos a lo largo de todo el año. En el año 2011 ha destacado la celebración del **III Simposium del Salmorejo** en el mes de Noviembre, pero son muchas las actividades que desarrollan a lo largo del año, no solo sobre cocina, sino también sobre coctelería, protocolo, sumiller, maridaje, y un largo etcétera.

Córdoba lidera a nivel andaluz el campus de excelencia internacional agro-alimentario, junto a otras instituciones regionales y es, además, una de las pocas ciudades españolas que cuenta con una **Cátedra de Gastronomía**. Esta Cátedra nace de la colaboración de la Fundación Bodegas Campos y la Universidad de Córdoba, y se pone en marcha a raíz de la firma de un convenio de ambas instituciones en el año 2009.

back more than 500 years and it is historically held between the months of March and April to coincide with Lent. It's a day Cordovans spend together in the countryside. Besides riding up to the Santo Domingo Sanctuary in beautifully decorated covered wagons, competitions are organised to see who can make the best traditional perol rice dish and everyone enjoys sampling stews.

La Caracolada is an event that has been held since 2010 in the month of May where various recipes and ways to cook our typical snails are offered. This demonstration helps emphasize the value of one typical dish of Cordovan gastronomy that can be enjoyed each year from the beginning of March until the beginning of June at traditional snail stands set up throughout the city.

The Gastronomy Days organised by Hostecor throughout the year aim



to spread awareness for Cordovan seasonal products and get the entire gastronomy sector involved in the preparation of these products and the development of new recipes using them.

Thus, we enjoy the Casseroles and Stews Gastronomy Days in February, the Valley of Pedroches Iberian Pork Gastronomy Days in April, the Beer Gastronomy Days in June, the Game Gastronomy Days in October and the

Mushrooms and Montilla-Moriles Wine Days in November.

The **Ciclo de Flamenco por la Ruta de las Tabernas (Flamenco along the Tavern Route Festival)** is organised in the first quarter of the year with a series of flamenco performances at various Cordovan taverns. This idea combines the local gastronomy offered at each collaborating establishment and the art of flamenco: dance, song and guitar playing.

La Ruta Literaria de las Tabernas y el Vino (The Tavern and Wine Literary Route), organised by the Cordoba Tourism Board, brings together three of the fundamental pillars of the essence of our land. A large number of taverns all around the capital city as well as Cordoba province participate. Those who purchase a half bottle (4 glasses) of D.O. Montilla-Moriles wine and half portion of food at the participating taverns along the route receive a book about Cordoba.

The Hospitality and Catering School, on the other hand, guarantees culinary training and innovation through courses, seminars, product presentations and monographs all year long. Standing out in 2011 was the celebration of the **III Salmorejo Symposium** in the month of November, but many other activities take place throughout the year related not just to cuisine but also cocktails, protocol, wine tasting and matching and much more.

Cordoba is leading the field of international agro food excellence in Andalusia along with other regional institutions and is also one of the few Spanish cities with a **Gastronomy Chair**. This food expert network was founded by the winery foundation Fundación Bodegas Campos and the University of Cordoba and was implemented after a collaboration agreement was signed by these two institutions in 2009.

Recetas

Recipes



Berenjenas fritas con miel de caña

Molasses Fried Aubergines

Ingredientes

Ingredients

- 2 berenjenas medianas
 - $\frac{1}{2}$ l. de leche
 - 1 l. de cerveza
 - $\frac{1}{2}$ kg. de harina
 - 2 dientes de ajo
 - 2 sobres de levadura
 - Sal
 - Perejil
 - Colorante
 - Miel de caña
 - Aceite de oliva
- 2 medium aubergines
 - $\frac{1}{2}$ l milk
 - 1 l beer
 - $\frac{1}{2}$ kg flour
 - 2 cloves of garlic
 - 2 envelopes of baking powder
 - Salt
 - Parsley
 - Pulverised saffron flavouring
 - Molasses
 - Olive oil

Elaboración

Instructions

Pelamos las berenjenas y cortamos en finas lonchas transversales. Preparar una masa con la cerveza, harina, levadura, ajos y el resto de ingredientes. Triturarlos y dejar en frío. Marinar las berenjenas en leche y justo antes de preparar procedemos a escurrirlas. Las emborrizamos en la masa y freímos en abundante aceite caliente. Terminamos el plato con un toque de miel de caña.

Peel the aubergines and cut into long, fine slices. Make a doughy mixture with the beer, flour, baking powder, garlic and other ingredients. Grind and let cool. Marinate the aubergines in milk and just before cooking, drain them. Roll in the dough and fry in plenty of hot oil. Finish off the dish with a touch of molasses.





Presa ibérica al estilo del Valle de los Pedroches

Pedroches Valley Style Iberian Pork Shoulder

Ingredientes

Ingredients

- 1 kg de presa
- 1 pimiento del piquillo
- 1 cebolla morada
- ½ kg de patatas
- Jamón serrano en dados
- Hojas de hierbabuena
- 1 diente de ajo
- 1 copita de oloroso seco
- Aceite de oliva

Para la salsa:

- Taquitos de jamón serrano
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de fécula
- Pimientos del piquillo
- Hojas de hierbabuena
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Agua

Elaboración

Instructions

Retirar la grasa de la carne y mechar con una mezcla de jamón serrano, ajo y hierbabuena fresca, que deben mezclarse con un poco de aceite. Mechar discretamente. Salpimentar la carne, rociar con aceite de oliva y reservar.

Sofreír la cebolla cortada menuda, añadir el pimiento del piquillo hasta que se deshaga. Añadir las patatas cortadas finamente en lascas, salpimentar y tapar.

Dejar a fuego suave diez minutos, tras lo cual añadimos el vino y esperamos que pierda el alcohol un minuto. Retirar. Introducir la mezcla en una fuente de horno, con el resto de los pimientos del piquillo, y sobre el lecho, ponemos la carne. Mantener en el horno, precalentado, durante $\frac{3}{4}$ de hora a temperatura fuerte.

Para la salsa

Batir los ingredientes de la salsa con todos los ingredientes en crudo, con medio litro de agua, aproximadamente. Cuando falten 15 minutos para la finalización de la preparación, verter sobre la carne.



- 1 kg pork shoulder
- 1 piquillo pepper
- 1 red onion
- ½ kg potatoes
- Diced Serrano ham
- Mint leaves
- 1 clove of garlic
- 1 glass of dry oloroso sherry
- Olive oil

For the sauce:

- Diced Serrano ham
- 1 clove of garlic
- 1 tablespoon of starch
- Piquillo peppers
- Mint leaves
- Olive oil
- Salt
- Pepper
- Water

Remove the fat from the meat and lard with a mixture of Serrano ham, garlic and fresh mint with a bit of oil. Lard discretely. Salt and pepper, sprinkle with olive oil and set aside.

Chop the onion very finely and fry it lightly, adding the piquillo pepper until mushy. Add the finely sliced potatoes, salt and pepper and cover.

Cook on low heat for ten minutes. Then add the wine and wait one minute for the alcohol to burn off. Remove. Pour the mix into an oven pan with the rest of the piquillo peppers and place the meat on top. Place in a preheated oven for ¾ of an hour on high heat.

For the sauce

Beat the raw sauce ingredients with a half litre of water, approximately. Pour over the meat with 15 minutes cooking time remaining.



Alcachofas confitadas con boletus

Artichoke Confit with Boletus

Ingredientes *Ingredients*

- 300gr. de alcachofas naturales
- 50gr. de tocino salado
- 50gr. de boletus confitados
- 75 ml. de jugo de cerdo
- Aceite de oliva
- Sal
- 300 g fresh artichokes
- 50 gr. salt pork
- 50 gr. boletus confit
- 75 ml. pork juices
- Olive oil
- Salt

Elaboración *Instructions*

Para las alcachofas

Trocear las alcachofas con mucho cuidado de no comerse el corazón y respetando las hojas tiernas e ir sumergiendo en el aceite con el manojo de perejil bien atado con hilo de bridar. Una vez elaboradas las alcachofas poner sal y confitar suavemente. Se deben retirar del fuego cuando aún estén un poco enteras ya que con el calor del aceite acaban de cocer. Reservar.

Para el jugo de cerdo

Dorar la costilla y los huesos del cerdo en el horno. Aparte en una olla dorar la cebolla en juliana hasta que tenga un color muy dorado. Añadir los huesos y costilla dorados a la marmita de la cebolla con un hueso de jamón. Añadir el fino y dejar reducir. Añadir el agua y dejar cocer durante 1h aproximadamente. Colar, reducir un poco más si fuera necesario y reservar.

Para el tocino salado

Sacar la piel y cocer envasado al vacío durante 5h a 85°. Enfriar, cortar a dados y reservar.

Para los boletus

Pelar las patatas y escaldar durante 20-30 segundos. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos, poner a punto de sal. Confitar con el aceite los boletus durante 5 minutos, escurrir y reservar.

Para terminar, poner en un cazo el jugo con el tocino a dados, añadir los boletus y las alcachofas y dejar hervir por espacio de 5 minutos, rectificar de sal y servir en un plato sopero.



For the artichokes

Chop up the artichokes carefully so as not to damage the hearts or the thin leaves. Place them in the oil with a parsley bouquet tied tightly with a string. Once the artichokes are done, add salt and gently crystallise. Remove from heat when still somewhat whole as they'll finish cooking with the heat of the oil. Set aside.

For the pork juices

Brown the pork rib and bones in the oven. Julienne the onion and brown well in a pot. Add the browned bones and rib to the onion in the pot with a ham bone. Add the sherry and reduce. Add the water and let cook for approximately 1 hour. Strain. Reduce a bit more if necessary and set aside.

For the salt pork

Remove the skin and cook sous-vide for 5 hours at 85°. Cool, dice and set aside.

For the boletus

Peal the potatoes and scald for 20-30 seconds. Drain for about 10 minutes and salt to taste.

Crystallise the boletus in the oil for 5 minutes, drain and set aside.

Finally, place the juices in a saucepan with the diced salt pork. Add the boletus and artichokes and boil for 5 minutes. Adjust salt and serve in a soup plate.



Potaje de garbanzos con espinacas

Chickpea and Spinach Stew

Ingredientes

Ingredients

- 500 gr. de espinacas
- 500 gr. de garbanzos cocidos
- 1 trozo de pan del día anterior
- 5 dientes de ajos
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Azafrán
- Pimienta
- 1 dl. de aceita de oliva
- Agua
- Sal
- 500 g. spinach
- 500 g. cooked chickpeas
- 1 slice of day old bread
- 5 cloves of garlic
- 1 tablespoon of sweet Spanish paprika
- Saffron
- Pepper
- 1 dl. olive oil
- Water
- Salt

Elaboración

Instructions

La noche anterior ponemos en remojo los garbanzos con un puñado de sal. En una olla sobre fondo de aceite, colocamos los garbanzos, los cubrimos de agua, añadimos sal, dejándolos cocer a fuego lento.

Limpiamos y cocemos las espinacas, ponemos a freír el pan y cuando esté dorado lo retiramos y en el mismo aceite freímos tres ajos enteros sin piel hasta que se doren.

En un mortero ponemos el pan frito, tres dientes de ajo fritos y dos dientes de ajo crudos. Añadimos sal y un chorreón de vinagre. Majamos todo muy bien y añadimos un poco de agua a la masa.

Rehogamos las espinacas hervidas en el aceite utilizado anteriormente, durante unos minutos. Incorporamos el pimentón y la mezcla que tenemos en el mortero. Dejamos cocer durante 5 minutos. Reservamos. Cuando los garbanzos estén tiernos añadimos las espinacas a la olla y dejamos cocer todo junto durante un par de minutos.

Soak the chickpeas overnight with a handful of salt. Place oil in a pot, add the chickpeas and cover with water. Add salt and cook on low heat.

Rinse and cook the spinach. Then fry the bread and remove when golden. Use the same oil to fry three whole cloves of garlic, peeled, until golden.

Place the fried bread, three cloves of fried garlic and two raw cloves in a mortar. Add salt and a splash of vinegar. Grind very well and add a little bit of water to the mix.

Sauté the boiled spinach in the previously used oil for a few minutes. Add the paprika and the mixture from the mortar. Cook for about 5 minutes. Set aside.

When the chickpeas are soft, add the spinach to the pot and let it all cook for a few minutes.

Flamenquín cordobés

Cordovan Flamenquín

Ingredientes

Ingredients

- 12 filetes de lomo ibérico cortados muy finos
- 200 grs. de jamón ibérico cortado en tiras
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- 12 very finely cut Iberian pork loin fillets
- 200 g diced Iberian ham
- 2 eggs
- Flour
- Breadcrumbs
- Olive oil
- Salt

Elaboración

Instructions

Extendemos los filetes de lomo y los aplastamos para que queden muy delgados, colocamos las tiras de jamón sobre el centro de cada filete y lo enrollamos.

Por último, pasamos cada rollo por harina, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante aceite. Se puede servir con ensalada y con unas patatas fritas.

Roll out the pork loin fillets and flatten thin. Place diced ham in the middle of each fillet and roll them up.

Finally, cover each roll in flour and coat with beaten eggs and then breadcrumbs. Fry in plenty of oil. Can be served with salad and chips.





Rabo de toro cordobés

Cordoba Style Oxtail

Ingredientes

Ingredients

- Un kilo de rabo de toro
- 1 vaso de Aceite de oliva virgen extra
- 5 dientes de ajo
- 3 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 3 zanahorias medianas
- 3 tomates maduros
- 1 vaso de vino Oloroso
- 1 pellizco de azafrán en hebra
- 2 cucharaditas de pimentón
- 12 ó 14 pimientas en grano
- 7 clavos de condimento enteros
- Dos hojas de laurel secas
- Sal
- One kilo of oxtail
- 1 cup of extra virgin olive oil
- 5 cloves of garlic
- 3 onions
- 1 red pepper
- 2 green peppers
- 3 medium carrots
- 3 ripe tomatoes
- 1 glass of oloroso sherry
- A pinch of saffron threads
- 2 teaspoons of paprika
- 12-14 peppercorns
- 7 whole cloves
- Two dry bay leaves
- Salt

Elaboración

Instructions

En una olla de proporción suficiente para el guiso que vamos a elaborar ponemos el aceite, doramos los ajos un poquito y en ese momento echamos los pimientos, las cebollas, las zanahoria y los tomates, todo picado en trocitos medianos. Lo mareamos de forma más o menos constante para que no se nos queme mientras cortamos los rabos por la coyuntura - para que suelte toda la gelatina- (nos lo puede cortar el carnicero si lo vemos complicado).

Echamos el rabo en la olla y seguimos dándole vueltas para dorarlos un poquito. Agregamos el oloroso y mientras éste va reduciendo, le ponemos los condimentos restantes sin orden necesario. Lo dejamos 8 minutos; cubrir el rabo con agua sin pasarse. Si tenemos que añadir 3, 4, o 5 veces agua la añadimos y vamos tapando la olla. Pasadas dos horas y media ir probando para asegurarnos de que estarán tiernos.

Servimos acompañados de patatas fritas, patatas palillo alrededor o en cuadritos por encima. Este plato está siempre mejor si se prepara de un día para otro.



Place oil in a good size stew pot. Lightly brown the garlic and add the peppers, onions, carrots and tomatoes all diced into medium-sized pieces. Carefully cook on constant heat so it doesn't burn and cut the oxtail along the vertebrae to extract all the gelatine (ask the butcher to do it if it seems complicated).

Place the oxtail in the pot and turn to slightly brown. Add the sherry and while it is reducing, add the remaining condiments in any order. Let cook 8 minutes. Pour water over the oxtail until just covered. Add water as necessary to keep covered, always covering the pot. Check tenderness after two and a half hours.

Serve with chips, potato sticks all around it or cubed over it. This dish is always better if prepared the day before.



Salmorejo cordobés con jamón y huevo

Cordovan Salmorejo with Ham and Egg

Ingredientes

Ingredients

- 1 kg de tomates
- Pan de miga blanca
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 3 huevos
- 200 grs de jamón picado
- 1 cucharadita de vinagre
- Sal
- 1 kg tomatoes
- White bread
- Olive oil
- 1 clove of garlic
- 3 eggs
- 200 g diced ham
- 1 teaspoon vinegar
- Salt

Elaboración

Instructions

El día anterior, dejar el pan macerar en aceite de oliva con el ajo troceado.

Trituramos los tomates pelados, el pan, el aceite, un huevo, el ajo y la sal. Tamizamos la crema resultante hasta que quede muy fina.

Decorar con los huevos cocidos laminados o picados, y el jamón picado. Para terminar, rociar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Soak the bread in olive oil with the diced garlic the day before.

Purée the peeled tomatoes, bread, oil, one egg, garlic and salt. Sieve this cream until very fine.

Slice or dice the boiled eggs and decorate with the diced ham. Finally, sprinkle with extra virgin olive oil.



Cazuela de habitas y trigueros con rape y gambas a la cordobesa

Cordoba Style Broad Beans and Wild Asparagus with Monkfish and Shrimp

Ingredientes

Ingredients

- 600 grs. de habitas
- 600 grs. de espárragos
- 200 grs. de gambas peladas
- 200 grs. de rape limpio y en tacos
- 50 grs. de cebollas
- 10 grs. de ajos
- 5 grs. de pimentón
- 100 grs. de tomate pelado
- Vinagre
- Comino
- Pan frito
- Azafrán
- Sal
- 600 g broad beans
- 600 g asparagus
- 200 g peeled shrimp
- 200 g clean, diced monkfish
- 50 g onion
- 10 g garlic
- 5 g paprika
- 100 g peeled tomatoes
- Vinegar
- Cumin
- Fried bread
- Saffron
- Salt

Elaboración

Instructions

Se rehoga la cebolla con el tomate, posteriormente se le agrega las habitas y los espárragos removiendo durante unos diez minutos. A continuación se le añade el rape con el pimentón.

Se realiza un majado con el pan frito, el ajo, comino, sal, vinagre y azafrán añadiéndolo al guiso y cubriendo de agua. Dejar hervir durante 5 minutos.

Se retira y se le agregan las gambas peladas salpimentando al gusto.

Lightly fry the onion with the tomatoes. Then add the beans and asparagus. Cook and stir for ten minutes. Add the monkfish with the paprika.

Crush the fried bread, garlic, cumin, salt, vinegar and saffron together and add it to the pot. Cover with water. Let boil for 5 minutes.

Remove and add the peeled shrimp. Salt and pepper to taste.

Esparragos trigueros Wild asparagus





Judías con almejas

Beans and Clams

Ingredientes

Ingredients

- ½ kg de judías
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas de tomate triturado
- 1 hueso de jamón
- 1 hoja de laurel
- Azafrán
- Sal

Para el sofrito:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 cebolla picada

Para la marinera:

- ½ kg. de almejas
- 1 cucharada de perejil
- 1 cucharada de aceite
- 1 copa de vino fino de Montilla-Moriles

Elaboración

Instructions

La noche de antes se dejan las judías en abundante agua. Se ponen en una olla con agua fría las judías y la cebolla. Cuando rompa a hervir se tiene unos minutos, se le vacía el agua y se vuelve a cubrir con agua fría, añadiendo el hueso de jamón, el pimiento verde, el rojo, el laurel, los dientes de ajo pelados y enteros, las cuatro cucharadas de tomate y el azafrán previamente tostado.

Se hace un sofrito con la cebolla muy fina picada y las tres cucharadas de aceite, añadiéndose a las judías que estarán en ebullición a fuego moderado, entre una hora y hora y media. Se rectifica de sal y se reserva.

A la hora de comer, en una sartén al fuego, engrasada con una cucharada de aceite, se ponen las almejas previamente lavadas y cuando empiecen a abrir se les añade la copa de vino, tapándolas. Una vez abiertas se les añade el perejil picadito y se agregan a las judías estofadas, que estarán calientes y se sirven.

Azafrán Saffron



- $\frac{1}{2}$ kg beans
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 onion
- 3 cloves of garlic
- 4 tablespoons of tomato puree
- 1 ham bone
- 1 bay leaf
- Saffron
- Salt

For the sofrito:

- 3 tablespoons of oil
- 1 diced onion

For the marinara:

- $\frac{1}{2}$ kg clams
- 1 tablespoon of parsley
- 1 tablespoon of oil
- 1 glass of Montilla-Moriles fino sherry

Soak the beans in plenty of oil the night before. Place the beans and onion in a pot with cold water. Bring to a boil and cook for a few minutes. Drain the water and cover again with cold water. Add the ham bone, green pepper, red pepper, bay leaf, whole peeled garlic cloves, four tablespoons of tomato puree and toasted saffron.

Lightly fry the finely chopped onion in three tablespoons of oil and add to the beans. Boil on medium heat for an hour to an hour and a half. Adjust the salt and set aside.

When ready to serve, place the pre-washed clams in a frying pan with a tablespoon of oil. When they begin to open, add the sherry and cover. Once opened, add the finely chopped parsley and the stewed beans. Serve hot.





Bacalao sofrito con setas de cardo

Lightly Fried Sofrito Cod with King Trumpet Mushrooms

Ingredientes

Ingredients

- Bacalao desalado la noche anterior
- 1 pimiento verde
- Setas de cardo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo en láminas
- Unas tiras de bacon
- Patatas
- Una copa de vino oloroso
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Cod soaked overnight to desalt
- 1 green pepper
- King trumpet mushrooms
- 1 onion
- 2 sliced cloves of garlic
- Diced bacon
- Potatoes
- A glass of oloroso sherry
- Olive oil
- Salt
- Pepper

Elaboración

Instructions

Ponemos el bacalao en una sartén con aceite y lo hacemos sin que llegue a freír. Mientras tanto ponemos otra sartén con aceite y pochamos lentamente la cebolla en tiras y el pimiento en tiras, lo mismo con las setas de cardo y también retiramos y reservamos. En esa sartén freímos las láminas de ajo y retiramos, freímos el bacon y retiramos. Ponemos las patatas cortadas en rodajas finitas, salpimentadas y pochamos a fuego lento; cuando estén, le agregamos el pimiento y la cebolla que teníamos aparte y le echamos el vino oloroso. Dejamos que evapore un poco el vino e incorporamos todos los ingredientes que teníamos reservados y seguimos rehogando hasta que quede un todo amalgamado. Servir muy caliente.

Place the cod in a frying pan with oil and cook, yet not fry. Meanwhile, add oil to another frying pan and slowly poach the diced onion and pepper. Do the same with the mushrooms. Remove and set aside. Fry the garlic slices in the same pan and remove. Fry the bacon and remove. Finely slice the potatoes, salt and pepper and poach on low heat. When cooked, add the pepper and onion that had been set aside and then the oloroso sherry. Let the sherry evaporate a bit and add all the other ingredients that had been set aside. Continue to sauté until blended. Serve very hot.

Listado de restaurantes y tabernas del **Casco Histórico de Córdoba**

*List of Restaurants and
Taverns in Cordoba's
Historic City Centre*





Listado de restaurantes y tabernas del Casco Histórico de Córdoba

Amaltea

C/ Rda. Isasa, 10. Córdoba. 957 491 968

Amore Bonapasta

C/ Reyes Católicos, 17. Córdoba. 957 484 848

Bocadi

C/ Conde De Cárdenas. Córdoba. 957 486 574

Rafaé

C/ Buen Pastor, 26. (Esquina con C/ Deanes). Córdoba. 957 294 866. www.bodegatabernarafae.com

Bodegas Campos Restaurante

C/ Los Lineros, 32. Córdoba. 957 497 500. www.bodegascampos.com

Bodegas Campos Taberna

C/ Los Lineros, 32. Córdoba. 957 497 500. www.bodegascampos.com

Bodegas Mezquita Taberna

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 73. Córdoba. 957 498 117. www.bodegasmezquita.com

C/ Céspedes, 12. Córdoba. 957 490 004

Burguer King Mezquita

C/ Cardenal Herrero, 12. Córdoba. 957 475 171

Casa Bravo

C/ Puerta de Almodóvar s/n. Córdoba. 957 292 979

Casa Curro

Plz de la Trinidad, 3. Córdoba. 957 296 958

Casa Galicia

C/ Plaza San Pedro, 1. Córdoba. 957 490 915

Casa Mazal

C/ Tomás Conde, 3. Córdoba. 957 941 888. www.casamazal.com

Casa Palacio El Bandolero

C/ Torrijos, 6. Córdoba. 957 476 491. www.restaurantebandalero.com

Casa Pepe de la Judería

C/ Romero, 1. Córdoba. 957 200 744. www.casapepejuderia.com

Casa Rubio

C/ Puerta de Almodóvar, 5. Córdoba. 957 420 853. www.restaurantecasarubio.com

Casa Salinas

C/ Puerta de Almodóvar, s/n. Córdoba. 957 290 846. www.tabernasalinas.net

Círculo Taurino

C/ Manuel María de Arjona, 1. Córdoba. 957 471 953

Correo

C/ Jesús María, 2. Córdoba. 629 222 324

Don Luis

C/ Puerta Sevilla, 1. Córdoba. 957 293 705

El 6

C/ Carlos Rubio, 28. Córdoba. 957 438 872

El Abuelo de la Sociedad de Plateros

C/ José Cruz Conde, 3. Córdoba. 957 474 396

El Aguacero

Plz San Miguel, 5. Córdoba. 957 479 856. www.restaurantelaguacero.com

El Astronauta

C/ Diario de Cordoba, 18. Córdoba. 957 491 123. www.elastronauta.es

El Barón

Plz de Abades. Córdoba

El Blasón

C/ José Zorrilla, 11. Córdoba. 957 480 625

El Buey y El Fuego Asador

C/ Benito Perz Galdos, 1. Córdoba. 957 491 012. www.asadoresdecordoba.net

El Burlaero

C/ Calleja de la Hoguera, 5. Córdoba. 957 472 719. www.restaurantelburlaero.com

El Caballo Rojo

C/ Cardenal Herrero, 28. Córdoba. 957 475 375. www.elcaballorojocom

El Choto

C/ Almanzor, 10. Córdoba. 957 474 563. www.asadoresdecordoba.net

El Churrasco

C/ Romero, 16. Córdoba. 957 290 819. www.elchurrasco.com

El Escondite

C/ Rodríguez Marín, s/n. Córdoba. 957 470 000. www.casadelosazulejos.com

El Gallo

C/ M^a Cristina, 6. Córdoba. 957 471 780. www.bodegaselgallo.es

El Juncal

C/ San Felipe, 13. Córdoba. 957 471 592

El Juramento

C/ El Juramento, 6. Córdoba. 957 485 477

El Novillo Precoz

C/ Caballerizas Reales, 10. Córdoba. 957 201 828

El Número 10

C/ Romero, 10. Córdoba. 957 200 744

El Olivo

Avda. Doctor Fleming, 25. Córdoba. 957 201 263. www.el-olivo.com

El Otro Barri

C/ Doce de Octubre, 19 (pasaje). Córdoba. 957 484 462

El Paseo

Cruz del Rastro, 3. Córdoba. 957 471 530

El Patio Andaluz

C/ Velázquez Bosco, 4. Córdoba. 957 473 274. www.restaurantepatioandaluz.com

El Patrón

C/ Enrique Redel, 3. Córdoba. 957 484 970

El Perol

Plz Carrillo s/n. Córdoba. 957 478 947

El Pilar del Potro

C/ Lucano, 12. Córdoba. 957 249 410

El Pisto de San Miguel

Plz San Miguel, 1. Córdoba. 957 470 166. www.casaelpisto.com

El Rincón del Carmen

C/ Romero, 4. Córdoba. 957 291 055

El Rincón de Las Beatillas

Plz de las Beatillas, s/n. Córdoba. 957 483 336. www.tabernabeatillas.com

El Tablón

C/Corregidor Luis dela Cerda, 69. Córdoba. 957 476 061

El Triunfo

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 79. Córdoba. 957 498 484

Escuela de Hostelería de Córdoba

Avda Campo Madre de Dios, antiguas Lonjas. Córdoba. 957 764 001. www.ehcordoba.com

Federación de Peñas

C/ Conde y Luque, 8. Córdoba. 957 475 427

Garum 2.1

C/ San Fernando, 120-122. Córdoba. 957 487 673

Góngora

C/ Conde de Torres Cabrera, 4. Córdoba. 957 490 362

Gris's

C/ Lope de Hoces, 2. Córdoba. 957 294 487

Guzmán

C/ Judíos, 7. Córdoba

Hamman

C/Corregidor Luis dela Cerda, 51. Córdoba. 957 482 891. www.restaurantehamman.es

Juan Peña

C/ Doctor Fleming, 1. Córdoba. 957 200 702

La Abacería - Casa de la Tapa Cordobesa

C/ Deanes, 1. Córdoba. 957 487 050. www.la-abaceria.es

La Almagra

Plz de la Almagra. Córdoba

La Almudaina

Campo Santo de los Mártires, 1. Córdoba. 957 474 342. www.restaurantelalmudaina.com

La Boca

C/ San Fernando, 39. Córdoba. 957 476 140. www.restaurantelaboca.com

La Carbonería

C/ Alonso el Sabio, 46. Córdoba. 957 788 279. www.taberlalacarboneria.es

La Catedral

C/ Velázquez Bosco, 8. Córdoba. 957 481 794

La Cávea

Plz Jerónimo Páez s/n. Córdoba. 957 484 532

La Cazuela de la Espartería

C/ Rodríguez Marín, 16. Córdoba. 957 488 952. www.lacazueladelaesparteria.com

La Cordobesa

C/ Agrupación de Cofradías, 15. Córdoba. 957 479 807

La Cuchara de San Lorenzo

Plz de San Lorenzo, 2. Córdoba. 957 477 850

La Fragua

C/ Calleja del Arco, 2. Córdoba. 957 484 572

La Galga

C/ San Basilio, 25. Córdoba. 957 299 033. www.restaurantelagalga.com

La Luna

C/La Luna, 2. Córdoba. 957 290 769

La Marmita de Chirinos

Plz de Chirinos, s/n. Córdoba

La Montillana

C/ San Álvaro, 5. Córdoba. 957 479 518. www.tabernalamontillana.com

La Paloma

C/ Plaza de la Corredera, 4. Córdoba. 957 492 558

La Tagliatella

C/ Jesús y María, 6. Córdoba. 957 488 889. www.latagliatella.es

La Tranquera

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 53. Córdoba. 957 787 569



Listado de restaurantes y tabernas del Casco Histórico de Córdoba

*List of Restaurants and Taverns
in Cordoba's Historic City Centre*

La Verdad

C/ Menéndez Pelayo, 1. Córdoba. 957 486 609

La Viuda

C/ San Basilio, 52. Córdoba. 957 296 905. www.puertasevilla.com

Las Caballerizas de los Marqueses

C/ Tomás Conde, 8. Córdoba. 957 202 094. www.restaurantelosmarqueses.com

Las Comedias 101 Tapas

C/ Velázquez Bosco, 12. Córdoba. 957 479 120

Las Piconeras

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 73. Córdoba. 957 490 524

Los Berengueles

C/ Conde de Torres Cabrera, 7. Córdoba. 957 472 828. www.losberengueles.com

Los Deanes

C/ Deanes, 6. Córdoba. 957 421 723. www.losdeanes.es

Los Faroles

C/ Velázquez Bosco, 1. Córdoba. 957 486 876

Los Lobos

Plaza San Hipólito, 4. Córdoba. 957 492 468. www.mesonloslobos.com

Los Mochuelos

C/ Agustín Moreno, 51. Córdoba. 957 251 749

Los Omeyas

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 85. Córdoba. 957 491 659. www.hotel-losomeyas.com

Los Palcos

C/ Corregidor Luis de la Cerda, 45. Córdoba. 957 476 898. www.tabernalospalcos.com

Los Patios de Aljama

C/ Manríquez, 4. Córdoba

Los Patios

C/ Cardenal Herrero, 14. Córdoba. 957 478 340. www.lospatios.net

Millán

C/ Doctor Fleming, 14. Córdoba. 957 290 919

Museo de la Tapa y el Vino

C/ Enrique Romero de Torres, 3. Córdoba. 957 480 877

Niña María

C/ Manríquez, 6 - Plaza Judá Levi. Córdoba. 957 296 739

Oh La La

C/ Deanes 11. Córdoba. 957 488 854

Pagos de Caballerizas

C/ Caballerizas Reales, 4. Córdoba. 957 204 056

Pagos de Moriles

Avda los Molinos, 1. Córdoba. 957 481 722

Paseo de la Ribera

Plz Cruz del Rastro, 3. Córdoba. 957 471 530

Picnic

Avda Ronda de los Tejares, 16 (Pasaje). Córdoba. 957 482 233. www.picnicrestaurante.com

Pizarro Taberna

C/ Deanes, 10. Córdoba. 957 422 047

Pizzaiolo

C/ San Felipe, 9 (Centro). Córdoba. 957 486 433. www.pizzaiolo.com

Puerta Sevilla

C/ Postrera, 51. Córdoba. 957 297 380. www.puertasevilla.com

Rafalete

C/ Diario Córdoba, 5. Córdoba. 957 252 567

Regina

Plz Regina s/n. Córdoba. 957 483 370

Rincón de Chico Medina

C/ Historiador Díaz del Moral, 5. Córdoba. 957 482 808

Salinas

C/ Tundidores, 3 (Junto a Esquertería). Córdoba. 957 480 135. www.tabernasalinas.com

San Basilio Mesón

C/ San Basilio, 19. Córdoba. 957 297 007

Santos

C/ Magistral González Francés, 3. Córdoba. 957 488 975. www.tabernabarsantos.com

Séneca Sociedad de Plateros

Plz Séneca, 4. Córdoba. 957 496 785

Siena

Plz Tendillas, s/n. Córdoba. 957 473 005

Sociedad de Plateros

C/ San Francisco, 6 (Junto Plaza del Potro). Córdoba. 957 470 042. www.tabernaplateros.com

Sociedad de Plateros María Auxiliadora

C/ María Auxiliadora, 25. Córdoba. 957 470 304. www.sociedadplateros.com

Trattoria di Raffaelo

C/ Deanes, 5. Córdoba. 957 470 845

Ziryab Taberna Gastronómica

C/ San Felipe, 15. Córdoba. 957 484 138. www.bodegasmezquita.com

Datos útiles

Useful Information





Datos útiles Useful Information

CONSORCIO DE TURISMO DE CÓRDOBA *CORDOBA LOCAL TOURIST BOARD*

Tel. +34 957 201 774
Fax. +34 957 200 159
consorcio@turismodecordoba.org
www.turismodecordoba.org

PUNTOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA (P.I.T.) DEL CONSORCIO DE TURISMO DE CÓRDOBA

CORDOBA LOCAL TOURIST BOARD TOURIST INFORMATION POINTS (P.I.T.):

Tel. +34 902 201 774

P.I.T. Estación AVE-RENFE *AVE-RENFE Station Tourism Information Point* (Hall de Llegadas), s/n infoave@turismodecordoba.org

P.I.T. Campo Santo de los Mártires, s/n *Tourism Information Point at Campo Santo de los Mártires, s/n* (frente al Alcázar) (across from the Fortress) infoalcazar@turismodecordoba.org

P.I.T. Plaza de las Tendillas, s/n *Tourism Information Point at Plaza de las Tendillas, s/n* infotendillas@turismodecordoba.org

OFICINA DE TURISMO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA *REGIONAL GOVERNMENT OF ANDALUSIA TOURISM OFFICE*

Torrijos, 10.
Tel. +34 957 355 179
Fax. +34 957 355 180
otcordoba@andalucia.org

HOSTECOR (Asociación Provincial de Empresarios de la Hostelería de Córdoba) *HOSTECOR (Provincial Association of Hotel and Restaurant Business Owners of Cordoba)*

Dr. Jiménez Díaz s/n
Tel. +34 957 299 900
Fax. +34 957 299 310
hostecor@hostecor.com
www.hostecor.com

PATRONATO DE TURISMO DE CÓRDOBA *CORDOBA TOURISM BOARD OF TRUSTEES*

Plaza de las Tendillas, 5
Tel. +34 957 49 16 77
Fax. +34 957 49 20 61
www.turiscordoba.es

ESCUELA DE HOSTELERÍA *HOSPITALITY AND CATERING SCHOOL*

Campo Madre de Dios s/n
Tel. +34 957 76 40 01
direccion@ehcordoba.com
www.ehcordoba.com

CÁTEDRA DE GASTRONOMÍA *GASTRONOMY CHAIR*

C/ Candelaria, 2 - 14002 Córdoba.
Tel. +34 680 483 031
fgdelmoral@bodegascampos.org
www.catedragastronomia.es

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. MONTILLA-MORILES *D.O. MONTILLA-MORILES REGULATORY COUNCIL*

C/Rita Pérez, s/n. Montilla, Córdoba
Tel. +34 957 65 21 10
Fax. +34 957 65 24 07
consejo@montillamoriles.es
www.montilla-moriles.org

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. PRIEGO DE CÓRDOBA *D.O. PRIEGO DE CÓRDOBA REGULATORY COUNCIL*

Avda. Niceto Alcalá Zamora - Parque Urbano
Multiusos, Priego de Córdoba
Tel. +34 957 547 034
Fax. +34 957 547 189
do@riegodecordoba.org
www.priegodecordoba.org

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. LOS PEDROCHES *D.O. LOS PEDROCHES REGULATORY COUNCIL*

C/Pozoblanco, 3
Tel. +34 957 12 10 84
Fax. +34 957 12 10 84
informacion@jamondolospedroches.es
www.jamondolospedroches.es

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. BAENA *D.O. BAENA REGULATORY COUNCIL*

Plaza de la Constitución, s/n Baena, Córdoba
Tel. +34 957 69 11 21
Fax. +34 957 69 11 10
olivavirgen@dobaena.com
www.dobaena.com

Plano-Guía

Map-Guide

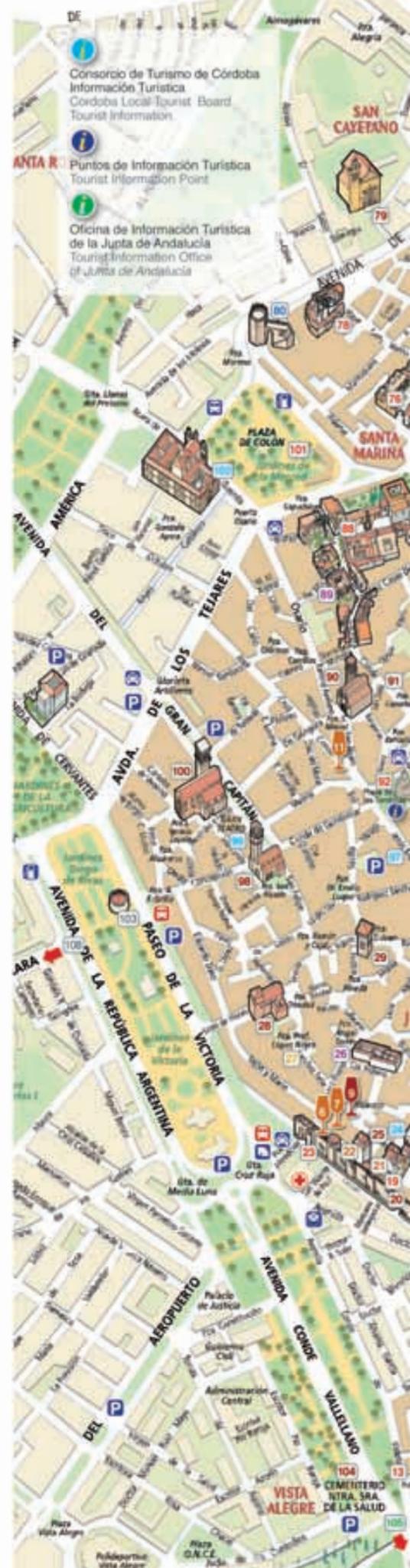


Restaurantes y Tabernas del Programa Córdoba Gastronómica

Cordoba Gastronomy Programme Restaurants and Taverns

-  Restaurante Restaurant Casa Palacio Bandolero
-  Restaurante Restaurant Bodegas Campos
-  Taberna Tavern Bodegas Campos
-  Taberna Tavern Bodegas Mezquita S.L.
-  Taberna Tavern Casa Pepe de la Juderia
-  Taberna Tavern Casa Rubio
-  Taberna Tavern Casa Salinas
-  Restaurante Restaurant Cuevas Romanas
-  Restaurante Restaurant El Choto
-  Taberna Tavern La Cazuela de la Esquerteria
-  Taberna Tavern La Montillana
-  Restaurante Restaurant Los Patios
-  Restaurante Restaurant Puerta Sevilla
-  Taberna Tavern Salinas
-  Taberna Tavern Sociedad Plateros M^a Auxiliadora

-  Monuments religiosos Religious monuments
-  Monuments civiles Civil monuments
-  Museos Museums
-  Yacimientos arqueológicos Archaeological sites
-  Casas señoriales y populares Stately homes and traditional houses
-  Centros expositivos y culturales Areas for exhibitions and cultural events
-  Centros formativos y de investigación Investigation and training centers
-  Rincones singulares Squares, alleyways and other unique places
-  Para l@s Niñ@s For children
-  Restaurante Restaurant
-  Taberna Tavern





Monumentos, Museos y Lugares de interés

Monuments, Museums and Sites of interest

- | | |
|---|---|
| 1 Mezquita, Catedral | 57 Palacio de los Marqueses de Benamejí |
| 2 Centro de Recepción de Visitantes | 58 Facultad de Derecho |
| 3 Puerta del Puente | 59 Antiguo Convento del Carmen |
| 4 Triunfo de San Rafael de la Puerta del Puente | 60 Iglesia de la Magdalena |
| 5 Puente Romano | 61 Casa de los Aguayos |
| 6 Museo-Torre de la Calahorra | 62 Colegio de las Francesas |
| 7 Molino y Noria de la Albolafia | 63 Iglesia de San Pedro |
| 8 Palacio de Congresos. | 64 Plaza de la Corredora |
| Hospital Mayor de S. Sebastián | 65 Casa de Doña Jacinta |
| 9 Palacio Episcopal | 66 Templo Romano y restos de Murallas |
| Museo Diocesano | 67 Iglesia Conventual de San Pablo |
| 10 Alcázar de los Reyes Cristianos | 68 Convento de Santa Marta |
| 11 Caballerizas Reales | 69 Palacio de Orive. Sala de Exposiciones |
| 12 Casa Patio C/. San Basilio, 50 | 70 Casa de los Luna |
| 13 Puerta de Sevilla | 71 Iglesia de San Andrés |
| 14 Baños del Alcázar Califal | 72 Iglesia del Juramento de San Rafael |
| 15 Museo de la Inquisición | 73 Iglesia de San Lorenzo |
| 16 Filmoteca de Andalucía | 74 Iglesia Conventual de Ntra. Sra. de Gracia (PP. Trinitarios) |
| 17 Museo Taurino | 75 Murallas del Marrubial |
| 18 Plaza de Tíberides | 76 Iglesia Conventual de San Agustín |
| 19 Zoco Municipal | 77 Palacio de los Marqueses de Viana |
| 20 Sinagoga | 78 Plaza de los Condes de Priego |
| 21 Casa de Sefarad | 79 Iglesia de Santa Marina |
| 22 Casa Andalusí | 80 Plaza y Casa de Paso de la Lagunilla |
| 23 Puerta de Almodóvar y C/. Cairen | 81 Iglesia Conventual de San José (San Cayetano) |
| Palacio del Cardenal Salazar | 82 Torre de la Malmuerta |
| Capilla de San Bartolomé | 83 Torre del Rincón |
| Casa del Indiano | 84 Plaza de la Fuenseca |
| Casa de los Guzmanes. | 85 Ayuntamiento de Córdoba |
| Archivo Histórico Municipal | 86 Instituto Politécnico |
| Iglesia de la Trinidad | 87 Círculo de la Amistad |
| Iglesia de San Juan. Alminar Árabe | 88 Cuesta del Bailío |
| Centro de Arte Pepe Espaliú | 89 Casa Palacio del Bailío |
| Sala Vimcorsa | 90 Biblioteca viva de Al-Andalus |
| Escuela de Arte Dramático. | 91 Plaza de Capuchinos |
| Palacio de las Quemadas | 92 Cristo de los Faroles |
| Casa Museo "Arte sobre Piel" | 93 Palacio de Torres Cabrera |
| Casa Mudéjar | 94 Iglesia de San Miguel |
| Baños Árabes de Santa María | 95 Convento de las Capuchinas |
| Calleja de la Hoguera | 96 Plaza de las Tendillas |
| Calleja de las Flores | 97 Colegio e Iglesia de la Compañía |
| Calleja del Pañuelo | 98 Iglesia de Santo Domingo |
| Patios de Rey Heredia, 22 | 99 Archivo Histórico Provincial |
| Plaza de Jerónimo Paez | 100 Colegio e Iglesia de Santa Victoria |
| Museo Arqueológico | 101 Palacio del Marqués de la Fuensanta del Valle |
| Plaza de Séneca | 102 Conservatorio Superior de Música |
| Real Academia | 103 Teatro Góngora |
| Calle Cabezas | 104 Iglesia de San Nicolás |
| Casa de Luis de Góngora | 105 Gran Teatro |
| Arco del Portillo | 106 Iglesia de San Hipólito |
| Iglesia y Claustro de San Francisco | 107 Jardines de Colón |
| Casa de los Marqueses del Carpio | 108 Palacio de la Merced |
| Plaza del Potro | 109 Diputación Provincial |
| Posada del Potro | 110 Mausoleos Romanos |
| Museo de Julio Romero de Torres | 111 Cementerio de Ntra. Sra. de la Salud |
| Museo de Bellas Artes. | 112 Ciudad de los Niños |
| Casa de las Campanas | 113 Jardín Botánico |
| Iglesia de Santiago | 114 Zoológico |
| Molino de Martos | 115 Conjunto Arqueológico de Madinat al-Zahra |
| Ermita de los Santos Mártires de Córdoba | |



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



Córdoba
saborea

