



Almería Cádiz Córdoba Granada Huelva Jaén Málaga Sevilla



Andalucía

desTapa Andalucía

masters of mediterranean Flavour



Andalucía
desTapa Andalucía
masters of mediterranean Flavour

EDITADO POR LANDALUZ, ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE LA CALIDAD CERTIFICADA / EDITED BY LANDALUZ, CERTIFIED QUALITY BUSINESS ASSOCIATION

CONSEJO EDITORIAL LANDALUZ, ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE LA CALIDAD CERTIFICADA / EDITORIAL BOARD LANDALUZ, CERTIFIED QUALITY BUSINESS ASSOCIATION

Avda. de Grecia 8 - 41012 Sevilla
Tlf: +34 954 23 48 49 -+34 954 29 63 19
Fax: +34 954 62 32 06
info@LANDALUZ.es
www.LANDALUZ.es
www.andalusianflavour.com
www.andaluciaocina.com
D. Manuel Jurado Toro
D. Ángel Camacho
D. Álvaro Guillén Benjumea
D. Jesús Barrio Rubio
D. Iván Llanza
D. Francisco Artacho Sánchez

SECRETARÍA GENERAL / GENERAL SECRETARIAT

D. Juan de Porres Guardiola
D. Santiago Urquijo Ruiz-Giménez
D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Pedro Parias Jiménez
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Lola Jiménez Rodríguez
Dña. Mónica García Palma
D. Álvaro Martínez Conradi

COORDINACIÓN Y PRODUCCIÓN EDITORIAL, MAQUETACIÓN Y DISEÑO /
COORDINATION, EDITING, LAYOUT AND DESIGN

GLOBAL PRESS

Carlos Javier Aguilar Galea
Paloma Rodríguez Rodríguez
Rocío Manteca Medina
Colaboradores / Contributor:
Pilar Manteca Medina
Borja Moreno-Calvo
Avda. San Fco. Javier, 24 Edificio Sevilla I planta 9ª - Mód. 7, 41018 Sevilla
Tlf.: +34 954 92 32 33 - +34 954 65 75 27
Fax: +34 954 92 29 65
gp@globalpress.es
www.globalpress.es

ASESORÍA, COORDINACIÓN Y SECRETARÍA TÉCNICA / CONSULTATION,
COORDINATION AND ADMINISTRATION

Grupo GSR Andalucía
Gema Urquijo Ruiz-Giménez
Lourdes Muñoz Barrera
Alberto de Paz Moreno
C/ Capitán Vigueras, 20 bajo
41004 Sevilla
+34 954 091 981
+34 954 091 920
gsrandalucia@grupgsr.com
www.grupgsr.com

FOTOGRAFÍAS / PHOTOGRAPHY

Manolo Manosalbas
Pablo Jiménez Sancho



ESTE LIBRO HA SIDO PATROCINADO POR:
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.
EXTENDA. AGENCIA ANDALUZA DE PROMOCIÓN EXTERIOR.
FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR.
THIS BOOK HAS THE SUPPORT OF:
REGIONAL GOVERNMENT DEPARTMENT FOR AGRICULTURE AND FISHERIES.
EXTENDA, TRADE PROMOTION AGENCY OF ANDALUSIA.
CAJA RURAL DEL SUR FOUNDATION.

Queremos dar las gracias a: Fernando Huidobro.
A Global Press, GSR Andalucía y a los fotógrafos por su profesionalidad.
Y a todos los cocineros y empresas que han participado en este proyecto, por su paciencia y amabilidad.
We would like to thank: Fernando Huidobro.
You Global Press, GSR Andalucía and the photographers for being so professional.
And all the chefs and companies which have taken part in this project, for their patience and generosity.

Depósito Legal:

- 
- 
- PÁG. 9 FERNANDO HUIDOBRO REIN, PRÓLOGO
- PÁG. 11 MANUEL JURADO TORO, PRESIDENTE DE LANDALUZ
- PÁG. 13 CLARA AGUILERA GARCÍA, CONSEJERO DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA
- PÁG. 15 TERESA SÁEZ CARRASCOSA, DIRECTORA GENERAL DE EXTENDA
- PÁG. 17 JAIME DE VICENTE NÚÑEZ, DIRECTOR DE LA FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR
- PÁG. 19 LANDALUZ
- PÁG. 22 VÍCTOR GAMERO, ALCUZA (SEVILLA)
- PÁG. 28 ÁNGEL LEÓN / APONIENTE (EL PUERTO DE SANTA MARÍA / CÁDIZ)
- PÁG. 32 KISKO GARCÍA / BAR CHOCO (CÓRDOBA)
- PÁG. 38 CELIA JIMÉNEZ / BODEGAS CAMPOS (CÓRDOBA)
- PÁG. 42 JUAN M. MARTÍNEZ Y AMALIO BALLESTEROS / CASA MANOLO TORCUATO (GRANADA)
- PÁG. 48 JOSÉ ENRIQUE OLIVER / CASA OLIVER (GRANADA)
- PÁG. 52 CARLOS RAMÍREZ / CIQUITRAKE (HUELVA)
- PÁG. 58 FRANCISCO CHICÓN / EL 10 DE VEEDOR (CÁDIZ)
- PÁG. 62 JOSÉ MELERO SÁNCHEZ / EL CAMPERO (BARBATE / CÁDIZ)
- PÁG. 68 MANOLO OJEDA / EL FARO (CÁDIZ)
- PÁG. 72 JOSÉ MANUEL CÓRDOBA / EL VENTORRILLO DEL CHATO (CÁDIZ)
- PÁG. 78 SIXTO TOVAR / ESLAVA (SEVILLA)
- PÁG. 82 PACO YBARRA / GAMBRINUS (SEVILLA)
- PÁG. 88 CARLOS ALCALÁ / GORKI (CÓRDOBA)
- PÁG. 92 DANIEL CORZO / LA BARRA (MÁLAGA)
- PÁG. 98 JOSÉ ÁLVAREZ / LA COSTA (EL EJIDO / ALMERÍA)

PÁG. 102	MONTserrat DE LA TORRE / RESTAURANTE-CANTINA LA ESTACIÓN (JAÉN)
PÁG. 108	JOAQUÍN LIRIA / LA FIORENTINA (SEVILLA)
PÁG. 112	ROGELIO GÓMEZ / TRIFÓN, LA FLOR DEL TORANZO (SEVILLA)
PÁG. 118	DANI GARCÍA / LAMORAGA SWEET BANÚS (MÁLAGA) - LAMORAGA BANÚS (MARBELLA / MÁLAGA)
PÁG. 126	JUAN CARLOS FERNÁNDEZ VERA / LOS BALTAZARES (DOS HERMANAS / SEVILLA)
PÁG. 130	MANUEL SÁNCHEZ / MANUEL SÁNCHEZ (SEVILLA)
PÁG. 136	GREGORIO GARCÍA (padre e hijo) / OLEUM (GRANADA)
PÁG. 140	MANUEL ORELLANA Y FERNANDO LARA / ORELLANA (MÁLAGA)
PÁG. 146	WILLY MOYA / PONCIO CARTUJA (SEVILLA)
PÁG. 150	MANUEL Y CURRO LEAL / QUINTO TORO (ALMERÍA)
PÁG. 156	PACO MUÑOZ Y JOSÉ LUIS PASCUAL / SIMUN TAPAS (SEVILLA)
PÁG. 160	MIGUEL SANTIAGO LUQUE / TABERNA EL TRILLO (MÁLAGA)
PÁG. 166	DANI TORRES / TABERNA ZURRUTRAQUE (SEVILLA)
PÁG. 170	ANTONIO CARMONA / TERRAZA CARMONA (VERA / ALMERÍA)
PÁG. 176	SANTIAGO ELÍAS / VILANOVA VINOTECA (HUELVA)
PÁG. 180	FRANCISCO JAVIER YEBRA / YEBRA (SEVILLA)
PÁG. 185	LE RECOMENDAMOS WE RECOMMEND YOU
PÁG. 189	NUESTRAS MARCAS Y SOCIOS WE ARE

SUMARIO SUMMARY





Fernando Huidobro Rein,
observador gastronómico / gastronomy observer

Los que asaron la manteca

The thick-headed ones

Hacer una selección y recopilación de treinta buenos establecimientos andaluces que cocinen, inventen, recreen y/o compongan una tapa con otros tantos buenos productos también andaluces y pretender “*dar en tó el clavo*”, es una labor de micos.

Buscar además no herir sensibilidades y dejar a todo el mundo contento sin que nadie rechiste o emita la lapidaria y consabida queja del “por que `no estoy yo ahí` o `siempre son los mismos””, eso es de ilusos. Convencer uno por uno a los cocineros y empresarios de la restauración y la agroalimentación de que deben unir sus fuerzas y esfuerzos y que este libro es un buen camino para ello, es de iluminados.

Evidenciar y apostar porque todos los implicados, directa o indirectamente, en el mundo de la gastronomía andaluza han de luchar por lograr un replanteamiento de sus políticas generales, es de cándidos visionarios.

Afirmar y empecinarse en que ésta es una actividad económica de primer orden cuya atención y cuidado es de vital importancia para apoyar el mantenimiento y mejora de sectores tan estratégicos para Andalucía como el turístico y el agroindustrial, es simplemente, de “*chalaos perdíos*”.

Poner el dedo en la llaga de La Tapa como mal ejemplo de lo que hemos inventado, creado, amamantado y dado a conocer al mundo entero y no hemos sabido vender y exportar/internacionalizar como propio, es de valientes y temerarios.

Todo esto no puede ser por tanto cosa más que de aquellos que quieren ser quemados en la plaza pública. Sí, una obra de iluminados, “*chalaos perdíos*”, que ilusamente han emprendido una visionaria labor de micos llenos de temeridad y valentía. Una gran tirada de ilusiones puestas en nuestro orgullo patrio de ser la tierra de La Tapa y El Tapeo que no puede ni debe arder en la pira del olvido y la desatención general. Lo que se quiere con ganas es, simplemente, destapar las tapadas esencias de la tapa, ayudar a revivirlas y redivirlas, avivar a la gente para que se desviva por ellas y conviva a la andaluza.

Eso es este libro. Una quimera de LANDALUZ y unos pocos más que no se le ocurre ni al que asó la manteca.

Selecting and compiling from 30 good Andalusian establishments that cook, invent, and create and/or recreate a *tapa* with so many other good Andalusian products and trying to get it just right is one tough job.

Trying as well not to offend sensibilities and make everyone happy without anyone grumbling or making typical categorical complaints like “Why am I not in there?” or “They’re always the same” is for the naïve. Convincing catering chefs and agro food businesspeople one by one that they should join forces and that this book is good for them is for the enlightened.

Demonstrating and investing because all directly or indirectly involved in the world of Andalusian gastronomy have to struggle to reassess their general policies, is for innocent visionaries.

Strengthening and insisting that this is a leading economic activity whose attention and care is of vital importance to support the maintenance and improvement of such strategic sectors for Andalusia as the tourist or agroindustrial sectors is simply for *nutcases*.

Pouring salt on the wound of *La Tapa* as a bad example of what we have invented, created, developed and made known to the entire world and haven’t known how to sell and export/globalize as our own is for the daring and reckless.

Therefore, all this cannot be anything more than for those who want to be in the hot seat. Yes, the work of the enlightened, *nutcases*, which gullibly undertook the ambitious tough job full of rashness and bravery. It is the great aim of our aspirations as a part of our homeland pride of being the land of the *La Tapa* and *El Tapeo* that cannot and must not burn in the pyre of oblivion and abandonment. What we want is to simply uncover the hidden essences of the *tapa*, help revive and redeem it and stir people up so that they go out of their way for it and live side by side Andalusian style.

That is this book. An illusion of LANDALUZ and a few more that never occurred to anyone, not even thick-headed ones.



Manuel Jurado Toro,
presidente de LANDALUZ / president of LANDALUZ

Llegó el destape
The uncovering came

Que ganas teníamos de que llegará el destape. De mostrarnos tal y como nuestra madre nos trajo a este mundo. Ansiábamos mostrar y demostrar que el pudor y la vergüenza son parte de un pasado no tan lejano. Que Andalucía tiene muchas cosas que enseñar y que se siente realmente orgullosa de ellas.

Ha llegado la hora de que destapemos el tarro de las esencias y compartamos una manera de vivir la vida sin complejos. Un modelo de convivencia que perdura desde hace ya no se cuantos siglos. Un crisol de culturas dónde el mestizaje preside todo lo que hacemos. Por que no les queda la menor duda que Andalucía es modelo de muchas cosas, sin complejos ni ataduras con orgullo y con pasión. Andalucía se destapa y hace suyo algo que siempre fue: La Tapa.

Algo tan simple como esencia cultural de nuestra manera de comer, de entender la vida y de vivir la calle. Valor exportable que aúna sectores tan estratégicos para nuestra Comunidad como son el turismo y la agroindustria.

Este libro es tan sólo una demostración de ello, de que el tópico bien interpretado, el que respeta la esencia de las cosas y las ensalza si miedo a transgredir fronteras, tiene un lugar de privilegio en esta labor que nos toca a todos los andaluces de poner en valor a esta bendita tierra.

Es nuestro deber ensalzar la que probablemente sea la despensa de Europa, con una diversidad inigualable, un recetario al alcance de muy pocas culturas y unos profesionales a la altura de la que es la primera cocina del mundo. Ahora más que nunca nuestra marca, la que en conjunto generan productores agroalimentarios, empresarios de hostelería, cocineros, etc., se exporte al mundo a través de La Tapa.

Un imponente futuro está aún por guisar. Estamos preparados: Andalucía, Sabe.

How eager we were for the uncovering to arrive, to show ourselves just how our mothers brought us into the world. We were anxious to show and demonstrate that modesty and bashfulness are a part of a not-so-distant past, that Andalusia has many things to show and that it feels truly proud of them.

The moment has arrived to uncover the jar of essences and share our easy-going way of life, a model of coexistence that has lasted I don't know how many centuries. It is a crucible of cultures where the mixed ancestries prevail in all we do because they don't have the slightest doubt that Andalusia is a model for many things, without worries or hindrances, with pride and passion. Andalusia reveals itself and makes *The Tapa* its own.

Things as simple as the cultural essence of our way of eating, understanding life and going out are exportable assets that bring together strategic sectors of our Community, like the tourism and agroindustrial sectors.

This book is only a demonstration of that, of the well understood topic, which respects the essence of things and praises them without fear of breaking borders. It has a privileged place in this task. It is the responsibility of all of us Andalusians to recognize the value of this blessed land.

It is our duty to praise what is probably Europe's pantry with incomparable diversity, a cookbook at the reach of very few cultures and top global professionals. Now more than ever, our brand, which as a group helps create business for agri food producers, caterers, chefs, etc., is exported to the world through *The Tapa*.

A grand future is still waiting to be cooked. We're ready. Andalusia can just taste it.



Clara E. Aguilera García,
consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía / secretary for Agriculture and Fisheries

“La tapa, sabiduría popular de nuestra tierra”

“The tapa, our land’s traditional wisdom”

Hace sólo un año que vio la luz la primera edición de “Andalucía Cocina Andalucía”, que nació con el fin de que nuestros productos agroalimentarios recorrieran el mundo de la mano de los mejores embajadores de nuestra gastronomía: los cocineros andaluces.

En esta nueva edición, de nuevo una treintena de los mejores restaurantes andaluces y sus respectivos *chefs* nos sorprenderán con sugerentes recetas, que tienen como ingredientes estrella otros tantos productos de empresas agroalimentarias andaluzas. En esta ocasión, la *tapa*, ese elemento de gastronomía en miniatura, será el vehículo común para dar a conocer nuestros productos en cualquier rincón del planeta, y a la vez, también conquistar los paladares de quienes nos visitan.

No cabe duda de que la combinación de dos sectores estratégicos para Andalucía como son el turismo y el agroalimentario tiene un enorme potencial para la generación de oportunidades. La fusión de la sabiduría popular de nuestra tierra y la innovación y la creatividad de nuestros *chefs*, da lugar a toda una explosión de sabores y experiencias para los sentidos, que suponen un sugerente atractivo.

La actividad exportadora de la industria agroalimentaria andaluza es vital, no sólo para el sector primario, que le proporciona una excelente materia prima, sino para el conjunto de la economía andaluza.

Estoy segura de que esta original publicación está logrando su objetivo de transgredir tópicos y fronteras, mostrando con orgullo de lo que son capaces la cocina andaluza y sus alimentos. Mi más sincero reconocimiento a todas aquellas personas que con su esfuerzo y dedicación han hecho posible esta obra.

Only a year ago did the first edition of “Andalusia Cooks Andalusia” come out, born with the purpose of helping our food and agricultural products spread throughout the world hand in hand with the best ambassadors of our gastronomy: Andalusian chefs.

In this new edition, a group of 30 Andalusian restaurants and their respective chefs surprise us once again with tempting recipes that have as their star ingredients many Andalusian food and agricultural companies’ products. On this occasion, the *tapa*, that small gastronomical element, will be the common vehicle to make our products known in all corners of the planet, and, at the same time, conquer the palates of those who visit us.

There is no doubt that the combination of Andalusia’s strategic sectors, like the tourism and food and agriculture sectors, have enormous potential to create opportunities. The fusion of our land’s traditional wisdom and the innovation and creativity of our chefs leads to quite an explosion of flavors and experiences for the senses, which gives it a tempting charm.

Food and agricultural exports are vital, not only for the primary sector, which provides excellent raw material, but also for the Andalusian economy altogether.

I am sure that this original publication is achieving its objective of breaking through stereotypes and frontiers, proudly showing what the Andalusian cuisine and food is capable of. I would like recognize all those whose effort and dedication has made this project possible.



Teresa Sáez Carrascosa,
directora general de EXTENDA / executive managing director EXTENDA

“La Tapa, perfume de la fragancia Andalucía”

“The tapa, scent of the Andalusian fragrance”

Andalucía tiene en su complejo agroalimentario uno de sus pilares de desarrollo, y en España ocupamos una posición de liderazgo que se traduce en el ámbito internacional. Hablamos de una facturación superior a 120.000 millones de euros, más de 330.000 empleos y 5.800 establecimientos de industrias agroalimentarias. Todo ello repartido por el territorio andaluz para generar riqueza y cohesión social de la manera que ningún otro sector económico es capaz.

Una actividad económica que acapara la tercera parte de todas nuestras exportaciones y que, por tanto, resulta decisiva para que Andalucía sea la quinta comunidad autónoma más exportadora de España. Son cifras indiscutibles que hablan de un sector dinámico que ha sabido modernizarse y generar el valor añadido necesario para multiplicar el valor de sus producciones.

Desde EXTENDA tenemos en la promoción de las marcas andaluzas uno de los objetivos principales, y hacia el ámbito agroalimentario ocupa una cuarta parte de toda nuestra actividad sectorial.

Dado el carácter transversal que nos imprime en el seno de la Junta de Andalucía el hecho de estar ubicada en la Consejería de Economía Innovación y Ciencia, desde EXTENDA desarrollamos la estrategia de promoción internacional de las empresas agroalimentarias andaluzas desde el ámbito público. Lo hacemos de la mano de Calidad Certificada, iniciativa de la Consejería de Agricultura y Pesca, y en coordinación con el ICEX. También en colaboración con el sector privado, a través de Lándaluz, colaboración de la que esta magnífica obra es todo un ejemplo.

En cuanto a las estrategias de promoción, siempre hemos tenido claro que cultura, historia y gastronomía son, en Andalucía, una misma cosa, y son también los elementos esenciales de la fragancia con la que a los andaluces -y por extensión a todos los españoles- nos identifican en el mundo. Y de la fragancia de nuestra gastronomía, la Tapa es, sin duda, nuestro mejor perfume. Por tanto, la usamos profusamente y en múltiples soportes, eventos y estrategias, resaltando siempre las virtudes de la alimentación mediterránea y empleando para ello iniciativas e instrumentos de promoción innovadores y de prestigio, como esta obra.

A través de estas estrategias, hemos sido la primera comunidad autónoma en poner en marcha una campaña marquista de aceite de oliva en el extranjero, concretamente en China, hasta alcanzar el liderazgo mundial en este mercado de inmenso potencial. También pioneros en desarrollar una singular campaña de promoción de ibéricos en Japón, a través del concurso de cortadores de jamón, que ya nos ha valido el reconocimiento de la Asociación Nacional de Cocineros Nipones.

Son resultados y ejemplos de una estrategia sostenida a lo largo de 25 años, que son los que EXTENDA acaba de cumplir como instrumento de promoción exterior de los productos y empresas andaluzas.

Andalusia has one of its pillars of development in its food and agriculture sector, and in Spain we take a leadership position that reaches the international environment. We're talking about annual revenue of more than 120,000 million Euros, more than 330,000 jobs and 5,800 food and agriculture industry establishments. All of it is distributed throughout Andalusia to generate wealth and create social cohesion in a way in which no other economic sector can.

This economic activity, which accounts for a third of all our exports, is critical for making Andalusia the fifth autonomous community in exports in Spain. They are indisputable numbers that say a lot about a dynamic sector that has known how to modernize and generate the necessary added value to increase the value of its production.

At EXTENDA, promotion of Andalusian brands is one of our main objectives, and a fourth of our efforts in sector work is directed toward food and agriculture.

Our belonging to the Junta of Andalusia through the Regional Ministry of Economy, Innovation and Science gives us an interdisciplinary character. At EXTENDA, we use the strategy of promoting Andalusian food and agriculture companies internationally in the public sector. We do it hand in hand with the Certified Quality initiative from the Regional Ministry of Agriculture and Fisheries and in collaboration with ICEX and the private sector through LÁNDALUZ, a collaboration that this wonderful project exemplifies.

With respect to promotional strategies, it has always been clear that culture, history and gastronomy are three things in one in Andalusia. They are also essential elements of the fragrance that people identify with Andalusians and by extension other all Spaniards in general. And the fragrance of our gastronomy, the Tapa, is without a doubt our best perfume. Therefore, we use it a lot and in many media, events and strategies, always highlighting the virtues of the Mediterranean diet and using initiatives and innovative promotional tools, like this project.

Through these strategies, we are the first autonomous community to start a brand-based olive oil campaign abroad, concretely in China, and have become the world leader in this market of immense potential. Also, we are pioneers in the development of a unique promotional campaign for Iberian pork in Japan with a ham cutting contest, which has gotten us the recognition of the All Japan Chefs Association.

They are results and examples of a 25-year-old sustained strategy, which is as old as EXTENDA as an instrument of international promotion of Andalusian products and companies.



Jaime de Vicente Núñez,
director de la Fundación de la Caja Rural del Sur / director of the Caja Rural del Sur Foundation

Esencia gastronómica de Andalucía
The gastronomic essence of Andalusia

Nada menos que 16 acepciones recoge el Diccionario de la Lengua Española para el vocablo “tapa”, incluidos algunos americanismos. Justo en el centro de ellas, la octava define la tapa como “pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”. Significado muy próximo al que el mismo diccionario adjudica a la mexicana “botana” en su acepción sexta: “Aperitivo, comida que suele acompañar a la bebida”. Por cierto que en este caso el diccionario no es demasiado preciso, puesto que debería puntualizar que la bebida a la que se refiere es la que precede a la comida principal y sirve para abrir el apetito.

Sea como sea, más allá de la etimología, que nos informa sobre el origen latín, gótico o nahua de la palabra, lo que nos sugieren estas definiciones es el carácter humilde de la tapa, que se refleja en las expresiones “pequeña porción de alimento” y “acompañamiento de una bebida”. Con este libro, da la impresión de que LANDALUZ quiere poner en práctica la máxima cristiana que anuncia que “el que se humilla será ensalzado” y así decide “destapar” las tapas andaluzas, poniendo de manifiesto la exquisitez de esos bocados que, casi sin pretenderlo, han pasado a ocupar un lugar destacado en las preferencias de muchos ciudadanos.

Hace apenas un año, otra iniciativa de LANDALUZ, con la colaboración de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, EXTENDA y la Fundación Caja Rural del Sur, dio lugar a la obra “Andalucía cocina Andalucía”, un auténtico hito en la literatura gastronómica andaluza. Ahora nace “Andalucía destapa Andalucía”, otra brillante idea que complementa a la perfección la publicación anterior.

Y es que la tapa no es una mera versión reducida del almuerzo o la cena, ni un entretenimiento para abrir boca mientras llega la comida “de verdad”. La tapa es mucho más que eso: es, desde luego, la feliz conjunción de la necesidad de alimentarse con el placer logrado por la vía del sabor; es también una oportunidad para la relación social, que crea el ambiente más adecuado para el cultivo de la amistad. Además, su función de acompañamiento de la bebida se ha hecho tan indispensable que ésta, “a palo seco”, pierde una gran parte de sus atractivos. Y no hay que olvidar tampoco que, en muchas ocasiones, un almuerzo formal, por las prisas o por gusto, es sustituido a plena satisfacción por “un par de tapitas”.

Deliciosas tapas pueden ser degustadas en diferentes lugares de España y de otros países, pero no cabe duda de que su expresión más lograda la encuentran en Andalucía, hasta el punto de que el panorama gastronómico de esta región no podría considerarse completo sin su grata presencia.

Establecimientos de prestigio, bares o restaurantes, cimentan buena parte de su fama en la excelencia de sus tapas. Pero el margen para el perfeccionamiento, tanto en este ámbito profesional como en el doméstico, es grande, y su cauce natural es seguir la inspiración de las recetas de los mejores expertos. No es otro el objetivo al que nos acerca este libro que, a través de una treintena de excelentes restauradores andaluces, nos ofrece lo que bien podría llamarse “tapas de autor”.

Le invitamos, amable lector, a “abrir sus tapas” y encontrar en su interior un mundo de exquisitas “tapas” que, “destapadas”, le descubrirán un sabroso fragmento de la esencia de Andalucía. ¡Buen provecho!

There are no less than 16 definitions for the word *tapa* in the *Diccionario de la Lengua Española* (Dictionary of the Spanish Language), including some Americanisms. Right in the middle, the eighth one defines the *tapa* as “a small portion of food served with a drink.” It’s a meaning very similar to that of the sixth entry, the Mexican term “botana:” “Appetizer, food that normally accompanies drinks.” It is true that in this case the dictionary is not too exact, given that it should point out that the drink it refers to is that which comes before the main plate to whet the appetite.

In any case, beyond etymology, which informs us about the Latin, Gothic and Nahuatl origins of the word, these definitions suggest to us the humble nature of the *tapa*. This is reflected in phrases like “small portion of food” and “accompaniment to a drink.” With this book, there is the impression that Landaluz wants to put into practice the Christian maxim proclaiming “he who humiliates himself will be praised” and thus has decided to “uncover” Andalusian *tapas*, highlighting the exquisiteness of those mouthfuls, almost without trying. These tapas have gone on to occupy a prominent place among many citizens’ preferences.

Just over a year ago, another Landaluz initiative, with the collaboration of the Regional Ministry of Agriculture and Fisheries of the Junta de Andalucía, Extenda and the Caja Rural del Sur Foundation, led to the “Andalusia cooks Andalusia,” a real landmark in Andalusian gastronomic literature. Now “Andalusia uncovers Andalusia” is born, another brilliant idea that perfectly complements the previous publication.

And the *tapa* is not a mere reduced version of lunch or dinner nor is it entertainment for your mouth while you’re waiting for the “real” food to arrive. The *tapa* is much more than that. It is, of course, the happy combination of the need for nourishment and pleasure achieved through flavor. It is a social opportunity as well, creating the most adequate environment for making friends. Also, its job as accompaniment to drinks has become so indispensable that the drink alone has lost a large part of its appeal. And you can’t forget either that, on many occasions, the formal lunch, either rushed or for pleasure, is more than satisfactorily substituted by “a couple of tapas.”

Delicious tapas can be sampled in different places in Spain and in other countries, but there is no doubt that its most successful form is found in Andalusia, to the point that this region’s gastronomic panorama could not be considered complete without its pleasing presence.

Prestigious bars, restaurants and other establishments are strengthening their tapas’ reputations of excellence. But the margin of perfection, both in this professional environment and in the domestic one, is great, and it tends to follow the inspiration of the best experts’ recipes. This book leads us toward an objective that is none other than, through 30 excellent Andalusian restaurateurs, what could be called “*tapas auteur*.”

We invite you, kind reader, to “open your *tapas*” and find in their interior a world of exquisite “*tapas*” that, “uncovered,” will reveal to you a tasty fragment of the essence of Andalusia. ¡Bon appétit!



LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada

LANDALUZ, Business Association for Quality Certification

Hoy día, el sector agroalimentario andaluz supone unos ingresos superiores a 12.000 millones de euros, consolidándose en la actualidad como el primer sector industrial en la comunidad, creciendo regularmente en términos de producción a un ritmo medio del 4,7% anual. Dicho sector aglutina el 26% de los ingresos industriales, ocupando a más de 50.000 personas y generando un valor añadido de más de 2.213 millones de euros.

Conjugar la calidad de la materia prima con la propia y exigible de los procesos de transformación que aporten el mayor valor añadido a la Comunidad Andaluza es un objetivo prioritario en el desarrollo económico andaluz, así como de su tejido productivo.

LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, es la entidad referente del sector agroalimentario de Andalucía, aglutinando casi el 40% de la facturación total del sector en la comunidad, lo que pone de relieve el peso específico con el que cuenta como patronal empresarial agroindustrial.

LANDALUZ pone a disposición del desarrollo del sector agroalimentario andaluz un extenso porfolio de acciones que abarcan los distintos campos de acción de las normas comerciales en el mundo hoy día, tales como la internacionalización, las promociones comerciales en los canales de distribución, el fomento del asociacionismo, así como de las fusiones y las alianzas, la diversificación e innovación constante en los productos y sus formatos, una continua inversión en tecnología, así como una mayor atención a los gustos y hábitos de los consumidores.

El papel fundamental que viene desarrollando en el sector es el de fomentar que las empresas agroalimentarias se abran hacia los mercados nacionales e internacionales como lugares potenciales para incrementar sus ventas.

Asimismo la industria agroalimentaria andaluza elabora una amplia variedad de productos, con unas características propias dependientes de las circunstancias culturales, sociales y medioambientales de Andalucía. Estas características, unidas a una extraordinaria calidad, confieren a muchos de nuestros productos una gran notoriedad, llevando a todas las partes del mundo las bondades de nuestra dieta mediterránea.

Las características del producto que le diferencian de otros similares, tales como su origen, propiedades beneficiosas para la salud, métodos tradicionales y naturales de elaboración, o respeto al medio ambiente en su producción, son características de calidad diferenciada.

Calidad Certificada garantiza por tanto al consumidor la calidad de los productos agroalimentarios elaborados o comercializados por empresas debidamente autorizadas y se facilita su distinción en el mercado a través de la inclusión de su logotipo en el etiquetado.

The Andalusian agrofood sector today generates revenue of over 12,000 million euros. It has established itself as the region's most important industrial sector, with production regularly growing at an average yearly rate of 4.7%. The sector accounts for 26% of Andalusia's industrial earnings, employs more than 50,000 people and generates value added of over 2,213 million euros.

One of the prime objectives for the development of the Andalusian economy and its production infrastructure is to match the quality of the raw materials available with the quality which is rightfully to be expected of the transformational processes responsible for Andalusia's highest levels of value added.

LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada (Business Association for Quality Certification), is the key entity in Andalusia's agrofood sector. It is responsible for almost 40% of the sector's total turnover in the region, and this reflects its power and influence as the representative of Andalusia's agrofood entrepreneurs and employers.

To contribute to the development of the Andalusian agrofood sector, LANDALUZ offers an extensive portfolio of initiatives in different areas of activity pertaining to trading regulations in the modern world. They encompass internationalization, the encouragement of trade through distribution channels, the promotion of trade associations, mergers and alliances, continuous diversification and innovation with regard to products and formats, continuous investment in technology and greater attention to consumer habits and tastes.

Our association's basic role in the sector is to encourage agrofood companies to expand into national and international markets, considering the same as potential places in which to increase their sales.

The Andalusian agrofood industry produces a wide variety of products which directly reflect the cultural, social and environmental conditions existent in Andalusia. The very nature of these products, combined with their outstanding quality, has served to endow many of them with great prestige and in so doing publicise the benefits of our Mediterranean Diet throughout the world.

Those properties of a product which differentiate it from similar products, such as its origin, its beneficial effects on health, traditional and natural production methods or environment friendly production processes, are essentially factors of quality differentiation.

Calidad Certificada (Certified Quality) therefore guarantees the quality of the agrofood products created or marketed by duly authorized companies, facilitating their identification by consumers in the market place by means of a label bearing the association's logotype.



Andalucía
desTapa Andalucía
master of mediterranean Flavour





Alfocan

Fundada en 1987, esta empresa es líder europeo especializado en la transformación y comercialización de cangrejo de río de la especie *Procambarus clarkii*. Este crustáceo de agua dulce se pesca de manera artesanal en el sur de la península ibérica, la mayor área de captura y producción mundial, después de China y Estados Unidos. Su centro de producción de Isla Mayor (Sevilla) supera las 1.500 toneladas anuales de productos y está dotado de una moderna tecnología.

ALFOCAN comercializa el 20% de su producción en el mercado nacional y exporta a Francia, Bélgica, Holanda, Reino Unido, Alemania, Austria, Suiza, Italia, Suecia, Finlandia, Polonia, Lituania, Bulgaria, Rusia, Arabia Saudí y Estados Unidos. Los productos van destinados tanto a la gran distribución como a la hostelería, restauración, catering, servicio a domicilio y mayoristas.

Founded in 1987, this company is a European leader specialized in the cleaning and marketing of the river crab species *Procambarus clarkia*. This freshwater crustacean is caught the artisan way in the south of the Iberian Peninsula, the biggest fishing and production area in the world after China and the United States. Its production center with modern technology in the Isla Mayor (Seville) has an annual output of over 1,500 tons.

ALFOCAN markets 20 percent of its production in the national market and exports to France, Belgium, Holland, the United Kingdom, Germany, Saudi Arabia and the United States. Their products are for both large distribution chains and hotels, restaurants, catering, home delivery and wholesalers.

 www.alfocan.com

Víctor Gamero

ALCUZA (Sevilla)



“La tapa es poder tomar lo que tú quieras de la forma que quieras”. Víctor Gamero parece no estar nunca conforme, siempre quiere dar más, investigar más, actualizar más, no en vano ha cambiado ya 6 veces la carta de tapas. “Éste es el resultado de un continuo proceso de creación, sobre todo me gustan las llamadas tapas de fusión, es decir, mezclar la cocina foránea con productos andaluces”.

Asegura que perder la imaginación en los fogones en una comunidad como Andalucía es “muy difícil. Tenemos una gran variedad de productos, incluso algunos aún por descubrir, que nos ayudan a los cocineros a elaborar y crear tapas diariamente. Me atrevería a decir que es un mundo de creatividad infinito. El resto de España tiene que envidiar el producto andaluz”.

“La exportación de la tapa es una apuesta de futuro importantísima, una de las mayores industrias que tenemos en España es el turismo y éste, indiscutiblemente, está asociado a la gastronomía. Si llevamos esta gastronomía al resto del mundo para que se conozca, eso inevitablemente provocará que nuestro turismo se vea positivamente afectado, así como la industria agroalimentaria en sus exportaciones”.

Acabamos aquí nuestra pequeña charla con Víctor, que mantiene en su memoria el pan con aceite de su infancia, y le decimos algo que es deleite para sus oídos: volveré.

Alfocán

“Es una empresa que ha facilitado mucho la utilización del cangrejo de río en las cocinas. Desde siempre este producto ha tenido un gran problema: mucha manipulación y poco rendimiento. Pero Alfocán lo vende limpio, completamente preparado para su uso, en perfecto estado de cocción, conservación y presentación, lo que ha facilitado que podamos recuperar un producto nuestro de toda la vida.”

“The *tapa* is being able to eat what you want the way you want.” Víctor Gamero never seems to be satisfied. He always wants to give more, investigate more, update more, which is why he has changed the *tapa* menu six times already. “This is the result of a continuous creative process. Most of all, I like the so-called fusion *tapas*, or mixing foreign cooking with Andalusian products.

He assures us that losing your imagination at the burner in a community like Andalusia is “very difficult. We have a great variety of products, even some waiting to be discovered, that help cooks prepare and create *tapas* daily. I would dare to say that it is a world of infinite creativity. The rest of Spain must be envious of Andalusian products.”

“*Tapa* exporting is a very important investment in the future. One of the biggest industries that we have in Spain is tourism, which is associated with gastronomy. If we take this gastronomy to the rest of the world so that they can get to know it, it would inevitably improve our tourism’s image as well as exports in the food and agriculture industry.”

Here we end our little chat with Víctor, who remembers bread with oil from his childhood, and we tell him something that is music to his ears: I’ll be back.

Alfocán

“It is a company that has made using the river crab very easy in the kitchen. This product has always been a big problem: A lot of work and handling for meager results. But Alfocán sells it clean and totally ready-to-use and perfectly cooked, conserved and presented, which makes it easier for us to use this traditional product again.”

Tapear en ALCUZA: *única*

Go for tapas in ALCUZA: *única*

Victor Gamero



La Pizarra
Blackboard

Rollito de Primavera con bacalao

Spring roll with cod

Croquetas de puchero con hierbabuena

Puchero croquettes with spearmint

Brosqueta de pulpo a la plancha

Grilled octopus bruschetta

WRAP DE CANGREJOS DEL GUADALQUIVIR CON SALSA MIL ISLAS

INGREDIENTES: 100 gr. cangrejos de río · 60 gr. lechugas variadas · 1 ud. torta de trigo · 20 g. tomate · 10 gr. cebolla fresca

Salsa

1 huevo · 60 cc. aceite de girasol · 20 cc. aceite de oliva · 20 gr. salsa ketchup · 5 gr. mostaza · 2 gr. ajo granulado · 2 gr. perejil · 1 gr. salsa tabasco · 5 gr. sal

ELABORACIÓN:

Salsa

En el vaso de la batidora ponemos todos los ingredientes menos los aceites, batimos y vamos agregando lentamente el aceite de girasol, rectificamos con el de oliva y reservamos.

Ensalada

Cortamos las lechugas en juliana, agregamos el tomate pelado y cortado en dados sin pipas y la cebolla fresca picada. Cortamos la mitad de las colas de los cangrejos y les añadimos un poco de salsa y mezclamos hasta conseguir una masa más o menos uniforme.

MONTAJE: alentamos un poco la torta de trigo para volverla más moldeable, colocamos dentro la ensalada de cangrejo y sobre ésta el resto de las colas y cerramos la solapa inferior, acto después lo vamos enrollando hasta conseguir un cilindro, colocamos sobre un poco mas de lechuga y agregamos un poco mas de salsa.



Paso a paso
/ Step by step

QUADALQUIVIR CRAB WRAP WITH THOUSSAND ISLAND DRESSING

INGREDIENTS: 100 gr. river crabs · 60 gr. of varied lettuce · 1 wheat cake · 20 g. of tomatoes · 10 gr. of fresh onions

Sauce

1 egg · 60 teaspoons of olive oil · 20 teaspoons of sunflower oil · 20 gr. of ketchup · 5 gr. of mustard · 2 gr. of granulated garlic · 2 gr. of parsley · 1 gr. Tabasco sauce · 5 gr. of salt

PREPARATION:

Sauce

We put everything but the oils in the blender. We blend them, adding the sunflower oil little by little as needed. We then add olive oil to taste and set it aside.

Salad

We cut the lettuce Julian style and add the tomato peeled, deseeded and diced along with the freshly diced onion. We cut half of the crabs' tails and add a little sauce, mixing it until we get a roughly uniform mass.

PLATE ORGANIZATION: We heat the wheat cake a little to make it moldable. We put the crab salad inside and the rest of the tails on top of it. Then we close the lower flap, after which we roll it up into a cylinder. We put more lettuce on top and add a little more sauce.



EL SABOR DE LO NATURAL

THE TASTE OF THE NATURAL

ALFOCAN®



TRADICIÓN HECHA ARTE. From tradition to art from

La Española
Gourmet

100 % variedad Manzanilla recogida en verde procedente de los olivares de nuestra Hacienda. De color intenso y aroma frutado este virgen extra de edición limitada ha sido cuidadosamente seleccionado y diseñado con el fin de dar el mejor sabor a aquellos amantes de lo gourmet. Un delicia para el paladar, y un placer para los sentidos.

This early harvested 100 % Manzanilla olive oil comes directly from the olive fields of our Hacienda.

This limited edition of Extra Virgin olive oil has a dark color and a fruity aroma. It has been carefully selected and designed to offer the best flavour to gourmet lovers.

A delight for the palate and a pleasure to the senses.





Acesur

www.acesur.com

ACESUR acumula una experiencia de más de 150 años en el sector de la producción, envasado y comercialización de aceite de oliva y otros aceites vegetales y derivados de la aceituna. Una experiencia que lo ha afianzado como el grupo nacional líder en el sector del aceite en España, con una presencia internacional en más de 70 países de todo el mundo.

La historia de **ACESUR** es una historia de tradición, dedicación, innovación y amor al aceite. Una historia que nace en 1840, con el nombre de "Aceites y Jabones Luca de Tena", y que hoy cuenta con más de 500 profesionales identificados con un proyecto ambicioso y con marcas como LA ESPAÑOLA y COOSUR consolidadas en todo el mundo.

ACESUR has over 150 years' experience producing, packing and marketing olive oil and other vegetable oils and olive derivatives. This experience has made it the leading olive oil sector group in Spain, with an international presence in more than 70 countries.

ACESUR's history is one of tradition, dedication, innovation and love of olive oil. It started in 1840, when the company was founded with the name of "Aceites y Jabones Luca de Tena". Today the company employs more than 400 professionals, all of whom work enthusiastically in pursuit of an ambitious business project and identify fully with brands like LA ESPAÑOLA and COOSUR, household names all over the world.



Ángel León

Aponiente (El Puerto de Santa María / Cádiz)

“La *tapa* es una forma de vida que va muy unida a nuestro carácter amable, desenfadado, divertido, refleja mucho nuestra forma de ser. Ahora a todo se le llama *tapa* y no debemos olvidar que la *tapa* nació en Andalucía y es andaluza”.

Las creaciones de Ángel son platos ligeros pero a la vez con sabores intensos y originales. Con ellos intenta que el comensal “rebañe el plato, esto es lo mejor que me puede pasar un día de trabajo”.

Al hablar con él se le nota que está enamorado de lo que hace. “No tenemos nada que envidiar al resto del mundo, Andalucía es muy fácil de ser cocinada. Ha habido un cierto complejo de sacar pecho por nuestro producto, por eso intentamos magnificar nuestro trabajo para que eso repercuta”.

Acesur

“Es un producto magnífico, lo tenemos en la cocina desde que se empezó a comercializar. Se ha desmarcado absolutamente de lo que es un aceite de oliva virgen, con unas connotaciones muy interesantes en boca”.

Tapear en APONIENTE: *dejar se llevar*

“The *tapa* is a way of life very connected to our easy-going, fun and friendly character. It really reflects the way we are. Now they call everything a *tapa*, and we mustn't forget that the *tapa* was born in Andalusia and is Andalusian.”

Ángel's creations are light plates that at the same time have intense and original flavors. With them, he tries to make the diner “wipe the plate clean. This is the best thing that could happen to me one day at work”.

When talking to him, it's obvious that he is in love with his work. “We don't have anything to be jealous of the rest of the world for. Andalusia is very easy to cook. We have tended to think that our product is the best, which is why we amplify our work so that that has an effect.”

Acesur

“It is a magnificent product. We have had it in the kitchen since it started being marketed. It has absolutely set itself apart from what is extra virgin olive oil and leaves some very interesting sensations in your mouth.”

Go for tapas in APONIENTE: *let yourself go*



ALBUR, PIL PIL DE SU BIOMASA CON ACEITE LA ESPAÑOLA Y BUÑUELOS DE CAMARONES

INGREDIENTES: 1 albur de "Veta La Palma" · 4 dientes de ajo · c/s Española Gourmet de Coosur · c/s de placton sal

ELABORACIÓN: Filetear el albur, racionar y atemperar. Poner en un cazo con un litro de aceite Española Gourmet y ajo. Cuando empiece a saltar le introducimos la cabeza del albur con sus espinas. Lo dejamos 20 minutos a fuego mínimo apagando y encendiendo dependiendo de la tª del aceite. Colamos y separamos del aceite la gelatina y vamos montando poco a poco con ayuda de un colador, para obtener el pil pil. Poner a punto de placton, sal y reservar.

Marcar el pescado en una sartén a fuego medio y tapar con una tapa. Una vez que la piel está crujiente, reposar en la sartén hasta que se termine de hacer.

Poner en un sopero un fondo de pil pil, sobre éste el albur con la piel hacia arriba y tres buñuelos de camarones.

Terminar con flor de sal sobre piel y un chorro de Española Gourmet.

Buñuelos de camarones

INGREDIENTES: 300 grs. de patata asada · 90 grs. de harina yema · 1 clara rota · 50 grs. de camarones

ELABORACIÓN: Mezclar la patata asada y machacada con un tenedor con la harina, la yema y la sal. Cuando tengamos una masa homogénea introducir la clara rota y los camarones. Freír los buñuelos en aceite con ayuda de una cuchara. Una vez dorados escurrir en papel y al plato.

/ Step by step

Paso a paso



La Pizarra
Blackboard

Sardinas asadas en huesos de aceitunas

Grilled sardines on olive pits

Sopa de placton

Plankton soup

El sabor máximo de un langostino

The maximum prawn flavor

ALBUR, PIL PIL DE SU BIOMOSA WITH LA ESPAÑOLA'S OLIVE, SHRIMP FRITTER

INGREDIENTS: 1 albur from "Veta La Palma" · 4 garlic gloves · a tablespoon of Española Gourmet olive oil from Coosur · a tablespoon of plankton salt

PREPARATION: Fillet, separate and temper the albur. Put it in a saucepan with a liter of Española Gourmet oil and garlic. When it starts to crackle, we add the albur's head with the bones. We leave it for 20 minutes on a low flame, turning the burner on and off depending on the oil's temperature. We strain it and separate the gelatin from the oil and whip it with the help of the strainer to obtain the pil pil. Add plankton salt to taste and set it aside.

Brown the fish in a saucepan over a medium flame and cover it with a lid. One the skin is crunchy, set the saucepan aside until it finishes cooking.

Put the pil pil at the bottom of a soup bowl. Then put the albur with the skin facing up and three shrimp fritters on top.

Finish it with some flor de sal on the skin and a splash of Española Gourmet.

Shrimp fritters

INGREDIENTS: 300 grs. of roasted potatoes · 90 grs. of flour · 1 egg yolk · 1 beaten egg white · 50 grs. of shrimp

PREPARATION: Mix the roasted and mashed potato with the flour, egg yolk and salt using a fork. When we have a homogenous mass, add the egg white and the shrimp. Fry the fritters in oil with the help of a spoon. Once they are golden, drain them on paper and put them on the plate.



Productos MATA

Empresa jiennense creada en 1897 líder en el sector de la fabricación de productos navideños: turruncillos, surtidos... En MATA pueden presumir de haber creado a nivel mundial las famosas *hojaldrinas*, un producto que se ha hecho indispensable en nuestra mesa en épocas navideñas, "sólo las hojaldrinas MATA son las auténticas hojaldrinas".

Por otra parte, MATA es también empresa líder en conservas vegetales y platos precocinados, de entre los que siguen brillando con luz propia las populares habas fritas, que con el tiempo se ha convertido indispensable en las cartas de los más reconocidos restaurantes y tiendas de alimentación especializada.

Created in Jaen in 1897, the company is a market leader in the manufacture of Christmas sweet pastries: nougat brittles, assorted cakes, etc. MATA can proudly claim to be the creators of the world famous hojaldrina puff pastry, a product which has become indispensable in Spanish homes at Christmas time: "the only genuine hojaldrina is MATA hojaldrina".

MATA is also a leading manufacturer of vegetable preserves and pre-cooked food. Its best known products of this type are its ever popular fried beans, which over the years have become a permanent fixture on the menus of the best known restaurants and in specialized food shops.



www.productosmata.com

Kisko García

BAR CHOCO (Córdoba)



“La tapa dentro de nuestra cocina es referencia de alta gastronomía de asfalto; es un día a día, símbolo de nuestra cultura”.

“Esta cultura de la tapa no sólo existe en Andalucía, sino que se ha cogido como reflejo en otras grandes ciudades como Nueva York, Madrid o Barcelona. Es una forma de vida que a todo el mundo le gusta, reflejo de nuestro clima, del sol, de los grandes paseos, del olor a azahar de nuestras calles, parte fundamental de nuestra cultura”.

“Yo nací en una casa de comidas donde siempre se han puesto tapas, nuestra casa tiene 34 años, por lo tanto la forma de vida que hemos tenido ha sido alrededor de esos platillos que acompañaban a una bebida refrescante y a los grandes guisos que hacía mi padre: carrillada, manitas... Recuerdo con especial cariño los riñones a la montillana”.

“El recuerdo que dejó mi padre ha sido el fondo de cocina que tenemos nosotros, seguimos haciendo lo que él hacía pero en este siglo. Ten en cuenta que hay un chaval detrás, que soy yo, con 33 años, que hace una cocina de su tiempo, intentando buscar esas sensaciones que el público demanda”.

Kisko, ¿Cuál es tu ingrediente secreto?: “El amor”. Nada más que añadir. Punto y final.

Mata

“Sus habitas son magníficas para las Habas a la Cordobesa. Aunque su producto más conocido son la Habitas Baby, MATA también tiene un tomate frito magnífico y unos espárragos trigueros estupendos. Se puede confiar en un producto en conserva como MATA. Es el mejor recurso que puede dar la tierra”.

Tapear en CHOCO: *añosanza y producto*

“The tapa in our cooking is a leader in high street gastronomy. It is an everyday symbol of our culture.”

“This *tapa* culture doesn't only exist in Andalusia, but rather has caught on in other grand cities like New York, Madrid and Barcelona. It is a way of life that everyone likes, a reflection of our sunny climate, long walks and the smell of orange blossoms in our streets, a fundamental part of our culture.”

“I was born in a house of food where there were always *tapas*. Our house is 34 years old. Therefore, the way of life that we have had has revolved around these little plates that accompanied a refreshing drink and the big stews that my father made: jowls, pig feet... I particularly remember the kidneys a la montillana (from Montilla).”

“The memory that my father left has been the core of our cooking. We continue doing what he did but in this century. Keep in mind that there is a guy behind it. That's me, 33 years old, cooking like it was done in his time, trying to find those sensations that the public demands.”

Kisko, what is your secret ingredient? “Love.” Nothing more to add. Period.

Mata

“Their beans are magnificent for Habas a la Cordobesa (Cordovan Broad Beans). Although its most well-known product is Baby Broad Beans, MATA also has a wonderful passata (a Spanish tomato sauce) and stupendous wheat asparagus. You can trust a preserved product like MATA. It is the best resource the Earth gives us.”

Go for tapas in CHOCO: *nostalgia and product*

Kisko García



HABITAS, BACALAO Y YEMA IBÉRICA

INGREDIENTES: Habitas · 2 chalota · 3 hojas hierbabuena · c/s aceite de oliva virgen extra · yema huevo de corral · 2 lonchas tocino ibérico · 200 bacalao extra · c/s sal · c/s pimienta · trufa melanosporum

ELABORACIÓN: Rehogar la chalota en aceite de oliva virgen extra. Incorporar las habitas junto con la hierbabuena; poner a punto de sal y pimienta.

Confitar el bacalao en aceite durante 6 minutos a 65°C. Cortar láminas de tocino fresco muy finas, disponer en cruz y envolver la yema de huevo.

EMPLATADO: Colocar las habitas en el centro del plato, añadir las lascas de bacalao confitado y la yema de huevo envueltas en tocino previamente atemperada. Decorar con alguna flor y rallar trufa por encima.



Paso a paso
/ Step by step

BROAD BEANS, COD AND YEMA IBÉRICA

INGREDIENTS: broad beans · 2 charlottes · 3 spearmint leaves · a tablespoon of extra virgin olive oil · a yolk from a free-range egg · 2 slices of Iberian bacon · 200 gr. top-quality cod · a tablespoon of salt · a tablespoon of pepper · a black Périgord *truffle*

PREPARATION: Lightly fry the charlotte in extra virgin olive oil. Add the beans along with the spearmint. Add salt and pepper to taste.

Confit the cod in oil for 6 minutes at 65 degrees. Cut the fresh bacon in very fine sheets. Lay them out in a cross and surround the egg yolk with them.

THE MIX: Place the beans in the center of the plate. Add the cod confit slices and the softened egg yolk wrapped in bacon. Decorate it with a flower and top it off with grated truffle.



La Pizarra
Blackboard

Salmorejo

Salmorejo (a traditional cold soup)

Setas estofadas con foie

Stewed mushrooms with foie

Habitas

Beans



JOYAS DE LA TIERRA ÚNICAS E INIGUALABLES

UNIQUE, INCOMPARABLE JEWELS OF OUR LAND

Sólo la naturaleza tiene la capacidad de crear Joyas Únicas e Inigualables.
Sólo Productos Mata las pone en su mesa. Para Amantes de la Alta Cocina.

Only Nature can create such unique, incomparable wonders.
Only Mata brings them to your table. For lovers of haute cuisine.



Empresa asociada a:



Salsas MUSA



Sabor, calidad y sólo los mejores ingredientes.
Esta es la esencia de MUSA.

Taste, quality and just the best ingredients.
This is the essence of MUSA





Su historia comienza en 1935 cuando Baldomero Moreno Espino inicia su actividad profesional en el comercio de maderas. En 1940 se embarca en el negocio del aceite de oliva y en el 44 en la fabricación de salsas, ambas actividades bajo la marca MUSA. La actividad exportadora se inicia en 1947. En el año 1951 se adquiere la Bodega "Benavides" emprendiéndose entonces el negocio vitivinícola.

Estas cuatro ramas principales de actividad siguen siendo una realidad hoy, habiendo ampliado las gamas de productos que ofrece. Este desarrollo es posible gracias a la intensa actividad interna que realiza en su laboratorio de I+D+i, para obtener productos cuyo pilar básico sea la calidad que demanda el consumidor actual y por la que son valorados.

Desde la primera botella de aceite o el primer bote de Mayonesa MUSA han transcurrido muchos lustros, pero la CALIDAD sigue siendo el distintivo de la marca MUSA. Da igual que sea Salsa Cocktail, Roquefort, Brava, Ketchup, Mostaza, Aceite de Oliva, Fino, PX. Todos los productos que se elaboran en esta empresa andaluza siguen siendo fieles a los estándares de calidad exigidos para poder llevar su marca.

Moreno



www.morenosa.es

The story started in 1935 when Baldomero Moreno Espino embarked on his career in the wood business. In 1940 he went into olive oil and in 1944 he began to manufacture sauces, marketing both products under the MUSA brand name. He started exporting in 1947 and in 1951 he acquired Bodega "Benavides", subsequently entering the wine business.

The company continues to pursue those four principal activities today, although it now offers wider ranges of products. Its development has owed much to the intense work carried out in its own R+D+i laboratory, producing products capable of offering the quality expected by today's consumers. Indeed that quality has become the hallmark of MUSA products.

Many years have passed since MUSA sold its first bottle of oil or its first jar of mayonnaise, but the characteristic QUALITY of the MUSA brand remains unaltered- whether the product in question be Cocktail Sauce, Roquefort Sauce, Salsa Brava, Ketchup, Mustard, Olive Oil, Fino or PX. Every single product manufactured by this Andalusian company upholds the quality standards necessary to allow it to bear the MUSA brand label.



Celia Jiménez

BODEGAS CAMPOS (Córdoba)

“La tapa es un reflejo de nuestra forma de vivir, no debería perderse nunca”. La aportación personal de Celia a la cultura de la tapa ha sido trasladar ingredientes y platos de alta cocina al formato de cocina en miniatura. Para esta laureada cocinera, que tiene entre sus méritos una Estrella Michelin, la tapa es una manera “muy divertida” de entender la gastronomía, “relajada, sin formalismos ni reglas establecidas”.

El mayor halago que puede recibir Celia es que el comensal disfrute, “con lo que hacemos y con lo que le rodea. En Bodegas Campos dedicamos muchos esfuerzos a la cocina de la tapa y el público lo agradece”.

Para Celia no hay ingredientes secretos en su cocina, “sólo ingredientes andaluces y de calidad”.

Moreno, S. A.

“Moreno, S.A es una empresa cordobesa con productos muy reconocidos como es el caso de la Mahonesa, su producto estrella. Además de la mahonesa, primer producto que comienzan a fabricar a principios de los años 40, han ido incorporando otros como aceites, vinos y toda una gama de salsas, a principios de siglo renuevan sus instalaciones incorporando un espacio de I+D+i desde el cual se lleva a cabo una búsqueda continua para la actualización y mejora de todos sus productos.

En la receta que presentamos hemos querido trabajar con dos de sus productos, la mahonesa por ser estrella y la salsa Argentina que nos recuerda en ingredientes a los adobos tradicionales andaluces y con ella hemos marinado una presa ibérica”.

Tapear en BODEGAS CAMPOS: *imprescindible*

“The tapa is a reflection of our way of life. It should never be lost.” Celia’s personal contribution to the tapa culture has moved gourmet plates and ingredients to a miniature cooking format. For this award-winning chef, who has among her awards a Michelin star, the tapa is a “very fun” way to understand gastronomy. “It’s relaxed, without formalities or established rules”.

The best compliment for Celia is that the diner enjoys “what we have and what is around them. In Campos Wineries, we dedicate a lot of effort to our tapas, and the public appreciates it”.

For Celia, there are no secret ingredients in her kitchen, “just quality Andalusian ingredients”.

Moreno, S.A.

“Moreno, S.A. is a Cordovan company with very recognized products, like Mahonesa (mayonnaise), its star product. As well as mayonnaise, their first product, which they have produced since the 1940’s, they have incorporated others, like oil, wine and a whole range of sauces. At the turn of the century, they renovated their facilities, incorporating an R&D&I area, which has helped them carry out a continuous search for the update and improvement of all their products.”

In the recipe we have presented, we wanted to work with two of their products, the mayonnaise because it’s the star and the Argentine sauce, whose ingredients remind us of traditional Andalusian adobos (marinades). We have used it to marinate our Iberian pig.

Go for tapas in BODEGAS CAMPOS: *indispensable*



Paso a paso
/ Step by step

La Pizarra
Blackboard

Cartuchitos de fritura

Fried cones

Mazamorra con pimientos dulces

Mazamorra with sweet peppers

Molletes de Almodóvar

Molletes (bread) from Almodóvar

IBÉRICO EN ADOBO DE SALSA ARGENTINA, PATATA ASADA Y MAHONESA

INGREDIENTES:

Para la presa adobada: 500 gr. presa ibérica · 100 gr. salsa argentina Musa c.s · aceite de oliva c.s · tomillo seco c.s · romero seco c.s · vino montilla c.s · sal

Para la patata asada: 1 chalota · 1 patata · sal gruesa c.s · aceite de oliva c.s

Para la espuma de mahonesa Musa al Aceite de Oliva: 225 gr. Mahonesa · 50 gr. agua de cocción de patata · sal fina c.s

Otros: Escamas de sal · salsa argentina Musa · brotes

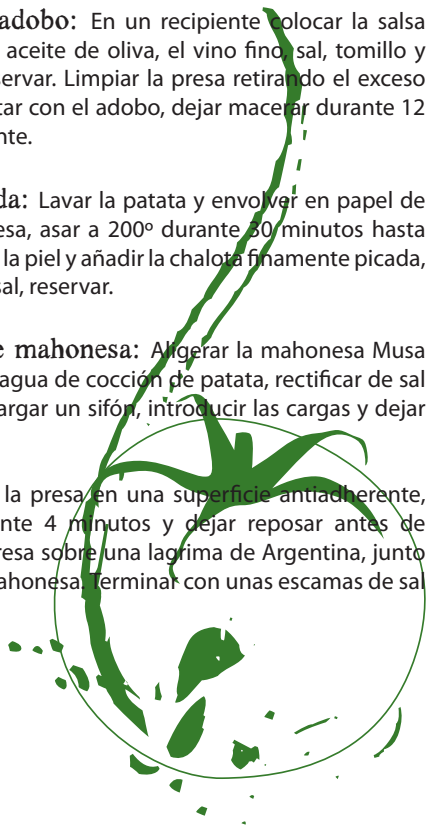
ELABORACIÓN:

Para la presa en adobo: En un recipiente colocar la salsa Argentina y añadir el aceite de oliva, el vino fino, sal, tomillo y romero, mezclar y reservar. Limpiar la presa retirando el exceso de grasa, cortar y pintar con el adobo, dejar macerar durante 12 horas aproximadamente.

Para la patata asada: Lavar la patata y envolver en papel de aluminio con sal gruesa, asar a 200° durante 30 minutos hasta que esté tierna, retirar la piel y añadir la chalota finamente picada, el aceite de oliva y la sal, reservar.

Para la espuma de mahonesa: Aligerar la mahonesa Musa al aceite de oliva con agua de cocción de patata, rectificar de sal si fuese necesario y cargar un sifón, introducir las cargas y dejar reposar a 4°C.

EMPLATADO: Marcar la presa en una superficie antiadherente, hornear a 180° durante 4 minutos y dejar reposar antes de racionar. Colocar la presa sobre una lagrima de Argentina, junto a ésta la patata y la mahonesa. Terminar con unas escamas de sal y brotes.



IBERIAN HAM IN AN ARGENTINIAN MARINADE, ROASTED POTATOES AND MAYONNAISE

INGREDIENTS:

For the marinated meat: 500 gr. Iberian meat · 100 gr. of Argentinean *musa* sauce · a tablespoon of olive oil · a tablespoon of dry thyme · a tablespoon of montilla wine · salt

For the roasted potato: 1 scallion · 1 potato · a tablespoon of cooking salt · a tablespoon of olive oil

For Musa mayonnaise foam with olive oil: 225 gr. mayonnaise · 50 gr. of potato water · a tablespoon of table salt

Others: Salt flakes · Argentinean *Musa* sauce · sprouts

PREPARATION:

For the marinated meat: Put the Argentinean sauce in a container and add the olive oil, fine wine, salt, thyme and rosemary. Mix it and set it aside.

Clean the meat, getting rid of the fat. Cut and coat it with the marinade. Let it marinate for approximately 12 hours.

For the roasted potatoes: Clean the potatoes and roll them up in aluminum foil with cooking salt. Roast them at 200 degrees for 30 minutes until they are tender. Peel them and add the scallions, finely chopped, the olive oil and the salt. Set them aside.

For the mayonnaise foam: Thin the olive oil *Musa* mayonnaise with the potato water and salt it to taste if necessary. Put it a siphon, set the charges and let it sit at 4 degrees.

PLATE ORGANIZATION: Brown the meat on the nonstick side, bake it at 180 degrees for four minutes and let it sit before serving. Put the meat on a drop of the Argentinean marinade along with the potato and mayonnaise. Top it off with the salt flakes and sprouts.



González Byass celebra su 175 aniversario “mirando hacia el futuro”. Desde que, su fundador, Manuel M^a González decidiera dedicar su vida a la crianza y comercialización de vinos, la calidad, ha sido la máxima en la familia. Hoy miembros de la quinta generación, ocupan puestos de responsabilidad en el negocio familiar.

Tío Pepe, el vino fino de referencia, sigue cosechando premios y reconocimientos, siendo distinguido con el Gran Bachuss de Oro en la edición de este año. Su logotipo, icono de España, seguirá por muchos años en la Puerta del Sol de Madrid.

González Byass atesora además, vinos de certificación VORS con más de 30 años de vejez que son joyas enológicas tan reconocidas como, Matusalem, Apóstoles, Del Duque o Noé. Vinos que envejecen en la quietud del conjunto monumental de sus Bodegas de Jerez, unas de las más visitadas del mundo.

González Byass celebrates its 175th anniversary “looking toward the future”. Since its founder, Manuel M^a González, decided to dedicate his life to the raising and marketing of wine, quality has been the most important thing in his family. Today, members of the fifth generation are in charge of the family business.

Tío Pepe, a leading fine wine, keeps getting prizes and recognition. It was distinguished with the Gran Bachuss de Oro in this year’s contest. Its logo, a Spanish icon, will stay in Madrid’s Puerta de Sol for many years.

González Byass also boasts wines aged more than 30 years with the VORS certification. These recognized enological jewels include Matusalem, Apóstoles, Del Duque and Noé. They are wines aged in the tranquility of the historical landmark Bodegas de Jerez, one of the world’s most visited wineries.

González Byass

www.gonzalezbyass.es

Juan Manuel Martínez y

CASA MANOLO TORCUATO

(Granada)



Amalio Ballesteros

“La ^{tapa define a la gastronomía andaluza y sobre todo a Granada.}

“En nuestro restaurante intentamos innovar cada año, dentro de nuestras posibilidades. Este año han conseguido un accésit en la II Feria de la Tapa de Granada con una creación propia: la Fusión Andalusi, base de salmorejo cordobés y remojón (ensalada típica de Granada: con bacalao, naranja y aceitunas negras).

“Aunque hay una tapa que va siempre con nosotros, es nuestro sello: las papas con alioli. Es nuestra receta insignia desde que mi abuelo me ponía a pelar patatas cuando yo era pequeño.”

Su abuelo fundó el negocio familiar en el año 1932 y Juan Manuel ha estado tras los fogones toda la vida. “Mi ingrediente secreto es la experiencia”, afirma Juan Manuel a pesar de su juventud, ya que sólo tiene treinta años.

“La tapa entra por la vista, por el gusto, por el olfato... es como un arte. La competencia nos obliga a echar imaginación a la hora de crear las tapas, aunque ésta nunca se sabe cuando viene, unas veces por necesidad y otras por inspiración”.

“Venir a mi restaurante es estar como en casa, los clientes se conocen e intentamos que se sientan como una gran familia”. Habrá que ir para confirmarlo, ¿no les parece?

González Byass

“Productos muy tradicionales y de máxima calidad. En nuestro restaurante trabajamos con todos ellos desde hace mucho tiempo. Finca Moncloa cuenta entre nuestros predilectos, un tinto andaluz muy sólido”.

Tapear en EL TORCUATO: *felicidad*

“The ^{tapa defines Andalusian gastronomy and most of all, Granada.}

“In our restaurant, we try to innovate within our means every year. This year, we got a consolation prize in Granda’s second Tapa Fair with their own creation: the Andalusian Fusion. It has Cordovan salmorejo and remojón (a typical salad from Granda with cod, oranges and black olives).

“Though there is a *tapa* we always serve: *Alioli* potatoes. It is our hallmark. It has been our distinguishing recipe since my grandmother made me peel potatoes when I was little.”

His grandfather founded the family business in 1932, and Juan Manuel has been at the burners all his life. “My secret ingredient is experience,” Juan Manuel affirms in spite of his youth. He is only 30 years old.

“The *tapa* appeals to the eyes, the nose and the taste buds it’s like an art. Competition makes us use our imagination when we create *tapas*, though you never know when it will come. It’s a product sometimes of necessity and other times of inspiration.”

“Coming to my restaurant is like being at home. The customers know one another and we try to make them feel like a big family”. You’ll have to go to confirm that. What do you think?

González Byass

“In our restaurant we have worked with very traditional products of maximum quality for a long time. Finca Moncloa is one of our favorites. It has a very solid Andalusian wine.”

Go for tapas in EL TORCUATO: *happiness*



Juan M. Martínez / Ana María Ballesteros

La Pizarra Blackboard

Alcachofas rellenas de foie
Artichokes stuffed with foie
Golosina de bacalao
Cod golosina (delicacy)
Solomillo gratinado con foie
Solomillo au gratin with foie

SOLOMILLO DE TERNERA AL BOCADO DE OTOÑO Y REDUCCIÓN DE FINCA MONCLOA

INGREDIENTES: 250 g de solomillo de ternera · 80 g de castañas pilongas · 100 g de hongos · 150 ml de caldo de carne · una copa de vino Finca Moncloa · una cucharita de mantequilla · dos cucharadas de fructosa · sal · pimienta

ELABORACIÓN: En un cazo se cuecen las castañas con el caldo de carne y un poquito de agua durante unos 30 minutos. Se le añaden los hongos y se deja cocinando todo durante 5 minutos más. Una vez cocido se retira la mitad y se reserva, la otra se tritura por la turmi. Se coje una sartén, se le añade la cucharita de mantequilla a fuego medio y se añade el solomillo de ternera marcándolo

por ambos sitios y se salpimenta. Una vez dorado se le añade el resultado de lo que hemos triturado, y se le añade también la parte que no hemos triturado, y se deja reducir. En otra sartén se le añade la copa de vino Finca Moncloa y dos cucharadas de fructosa y se deja reducir hasta que se quede como una confitura.

A continuación se coje el plato, se hace una cama de la confitura de Finca Moncloa, sobre ella se recuesta el solomillo de ternera bañándolo con el resultado de la cocción final de las castañas y hongos. Así creamos en el paladar una fusión de sabores otoñales que complementa a las características del vino Finca Moncloa.

VEAL SOLOMILLO BOCADO DE OTOÑO STYLE AND FINCA MONCLOA WINE REDUCTION

INGREDIENTS: 250 g of veal solomillo · 80 g of dried chestnuts · 100 g of mushrooms · 150 ml of meat broth · a cup of Finca Moncloa wine · a teaspoon of butter · two tablespoons of fructose · salt · pepper

PREPARATION: In a saucepan, the chestnuts are cooked in the meat broth and a little bit of water for 30 minutes. Then the mushrooms are added and it is left to cook for five more minutes. Once it is cooked, put half of it aside and mash the other half with a hand blender. Add the small spoonful of butter and veal solomillo to a medium flame and brown it on both sides. Season it with salt and

pepper. Once it is golden, add the two halves of the mixture made before and reduce it. In another saucepan, add the cup of Finca Moncloa wine and the two tablespoons of fructose. Reduce it until it takes the form of a preserve.

Then get a plate and make a bed with the Finca Moncloa preserve. Lay the veal solomillo on it and bathe it with the juice obtained from cooking the chestnuts and mushrooms. This way we create a fusion of autumn flavors for the palate that complement the characteristics of Finca Moncloa wine.

Paso a paso / Step by step





FINCA

MONCLOA



Único...

Unique...

González Byers




Alhambra
CERVEZAS

EL RESPETO POR LA CERVEZA

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable, Enjoy Cervezas Alhambra responsibly.

Recomendamos el consumo responsable / Please drink responsibly



Cervezas Alhambra

En Cervezas Alhambra saben que cada persona y cada momento son únicos. Por eso su amplia gama de cervezas están destinadas a satisfacer las exigencias de cada consumidor.

En sus fábricas de Granada y Córdoba conviven la tradición y los últimos avances tecnológicos bajo la supervisión de un experto grupo de profesionales que a diario seleccionan las materias primas y someten cada paso del proceso de elaboración a exhaustivos controles. De esta manera cada una de sus cervezas son de una calidad superior: Alhambra Reserva 1925, Mezquita, Alhambra Especial, Alhambra Negra, Alhambra Premium Lager, Alhambra SIN y Shandy de Alhambra.

At Cervezas Alhambra, they know every person and every moment is unique, which is why their wide range of beer is meant to satisfy the demands of each and every consumer.

In its factories in Granada and Cordoba, tradition and new technological advancements come together under the supervision of an expert group of professionals that select their raw materials and put every step of the preparation process to the test every day. This way, each one of their beers is high quality: Alhambra Reserva 1925, Mezquita, Alhambra Especial, Alhambra Negra, Alhambra Premium Lager, Alhambra SIN and Shandy de Alhambra.



www.cervezasalhambra.es



José Enrique Oliver

CASA OLIVER (Granada)

“La tapa en Granada es un detalle que tiene el establecimiento hacia el cliente”, y Casa Oliver lleva más de 30 años agasajando a sus clientes. José Enrique Oliver dio el relevo a su padre convirtiendo el pequeño bar en el restaurante que es hoy día.

Quisquillas de Motril, salmorejo y rabo de toro sería su menú para el visitante extranjero, aunque el abanico puede ampliarse con carnes, verduras, pescados y mariscos de excelente calidad.

“Una cerveza y una buena tapa reconfortan y estimulan el apetito, son una saludable costumbre y si, esporádicamente, decides comer a base de tapillas, el Bar Oliver es un buen sitio para hacer una parada”.

Cervezas Alhambra

“Es una cerveza excepcional. Tiene un sabor muy diferenciado. Yo la utilizo desde siempre”.

“The *tapa* in Granada is a little gift from the establishment to the client”. Casa Oliver has been wining and dining its clients for more than 30 years. José Enrique Oliver relieved his father and turned the small bar into the restaurant that it is today.

Quisquillas de Motril, salmorejo and bull tail would be his menu for a foreigner visiting, though the range could be widened to include meat, vegetables, fish and seafood of an excellent quality.

“A beer and a good *tapa* are comforting and stimulate the appetite with a healthy custom. One day, if you suddenly go out to eat mainly *tapillas*, Bar Oliver is the good place to make a stop”.

Cervezas Alhambra

“It is an exceptional beer. It has a very distinguishing taste. I always use it”.

Tapear en CASA OLIVER: *excelencia*

Go for tapas in CASA OLIVER: *excellence*

La Pizarra
Blackboard

Arroz

Rice

Migas

Crumbs

Ensaladilla

Russian salad



Jose Enrique Oliver

RECETA DE BERENJENAS CON CERVEZA Y MIEL

INGREDIENTES: 500 grs. de berenjenas · un litro de cerveza · 500 grs. de almidón · dos o tres hebras de azafrán · 50 grs. de levadura · dos huevos · sal · pimienta · miel de caña · medio litro de aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Se mezcla la cerveza junto con los huevos, la levadura, el almidón, sal pimienta y el azafrán.

Se emulsiona todo hasta que quede una pasta densa, dejándola reposar unos 20 minutos a temperatura ambiente. Mientras reposa dicha pasta se cortan las berenjenas en rodajas finas.

Se pone el aceite a calentar, una vez muy caliente se introducen las rodajas de berenjena en la pasta y se echan a freír, ya doradas se retiran del aceite y se presentan en el plato rociándolas con un poco de miel de caña.

RECIPE FOR EGGPLANT WITH BEER AND HONEY

INGREDIENTS: 500 grs. of eggplant · a liter of beer · 500 grs. of starch · 2 or 3 saffron strands · 50 grs. of yeast · 2 eggs · salt · pepper · syrup · a half liter of olive oil

PREPARATION: Mix the beer with the eggs, yeast, starch, saffron, salt and pepper.

Blend it all into a dense mass. Let it sit for 20 minutes at room temperature. While the mass sits, cut the eggplant into fine slices.

Heat up the oil. When it is very hot, put the eggplant slices in the mass and then fry them. When they are golden, they are presented on the plate sprinkled with a little syrup.

Paso a paso /

Step by step





Esta empresa, dedicada a la salazón y conserva de pescado, se encuentra ubicada en Isla Cristina (Huelva). Actualmente, mueve un total aprox. de 10.000 toneladas de pescado, con una facturación en torno a los 23 millones de euros.

Su producto estrella son los filetes de caballa de Andalucía, los filetes de melva y melva canutera y la mojama de atún, productos que poseen el distintivo "Calidad Certificada", aunque también fabrican otros como la ventresca, las sardinillas de la Costa o las huevas de bacalao, todos ellos envasados en aceite de oliva o girasol. Un producto natural: pescado, aceite y sal, sin ningún tipo de aditivo químico ni conservante. Cada producto se presenta en distintos formatos y en sus distintas marcas: Usisa, Conservas Tejero y Conservas el Decano.

El producto que comercializa USISA es 100% andaluz. Todo el proceso se lleva a cabo de forma artesanal, tanto el proceso de pelado como el de estiba, que consiste en la colocación de los filetes en la lata, realizado a mano por unas 300 operarias.

 www.usisa.com

This fish salting and preservation company is located in Isla Cristina (Huelva). It currently moves approximately 10,000 tonnes of fish, with a turnover of around 23 million euros.

Its leading products are its Andalusia Mackerel Fillets, its tuna fillets, its bullet tuna fillets and its tuna mojama, all of which bear the "Certified Quality" label. But the company also produces belly tuna, sardines, boquerones y sardinillas de la Costa (coastal anchovies and sardines) and cod roe, all preserved in olive or sunflower oil. A natural product: fish, oil and salt, without any type of chemical additives or preservatives. Each product is marketed in different formats and under different brand names: Usisa, Conservas Tejero and Conservas el Decano.

The product, which USISA markets, is 100 percent Andalusian. The whole process is done the artisan way, both the cleaning process and the packing process, which consists of placing the fillets in the can by hand, done by some 300 workers.



Carlos Ramírez

CIQUITRAKE (Huelva)

“La *tapa* es como una miniatura del plato, la mínima porción para dar a probar mucho, variado y en pequeña cantidad”.

Los productos de Huelva, el pescado y las carnes de la sierra son los mejores ingredientes para crear la *tapa* perfecta, las *tapas* que definen esta provincia. No se consideran un bar típico de *tapas*, “nuestras *tapas* no son las habituales, intentamos ir un poquito más allá. La *tapa* nació en Andalucía y nos define gastronómicamente, no se puede perder”. Con los productos tan excelentes que proporciona la tierra y el mar en Huelva, tampoco es necesario añadir mucho más al plato. “Nadie debería dejar de probar la gamba, la coquina o el jamón”.

Este cocinero evoluciona y crea cosas nuevas cada día, “la imaginación es fundamental, la *tapa* ha evolucionado sobre todo con la combinación de ingredientes; miniaturizar una receta no es en absoluto una arte menor, sino una parte muy importante de la cocina”.

“En Ciquitrake rizamos el rizo, teniendo la base, que es la cocina tradicional andaluza, añadimos algún ingrediente distinto y damos un valor añadido a la *tapa* tradicional. Pero, sin duda, el ingrediente que no puede faltar en mi cocina es la constancia”.

La *tapa* de su infancia: la ensaladilla.

USISA

“Usisa es un referente en la provincia de Huelva, Son las mejores conservas, las conozco de toda la vida. La melva canutera es impresionante y lo más importante es que utilizan Aceite de Oliva Virgen Extra para sus conservas, unas conservas magníficas”.

“The *tapa* is like a miniature dish, the smallest portions so that you taste a lot of variety in modest quantities.”

Products from Huelva, fish and meat from the mountains, define this province and are the best ingredients for the perfect *tapa*. It is not considered a typical *tapas* bar. “Our *tapas* are not your average *tapas*. We try to take it a little further. The *tapa* was born in Andalusia and it defines us gastronomically. It cannot be lost.” With such excellent products that the land and sea in Huelva offer, it’s not necessary to add much more to the plate. “Nobody should stop trying shrimp, wedge clams or ham.”

This cook is evolving and creating new things every day. “Imagination is fundamental. *Tapas* have evolved with respect to the combination of ingredients more than anything. Miniaturizing a recipe is not at all just a craft, but rather a very important part of cooking.”

“In Ciquitrake, we top it off. Having traditional Andalusian cuisine as a base, we add some different ingredients and give the traditional *tapa* added value. But, without a doubt, the ingredient that cannot be missing from my kitchen is persistence.”

The *tapa* from his childhood: Russian salad.

USISA

“The USISA is a leader in the province of Huelva. They are the best preserves and I’ve known them all my life. The bullet tuna is impressive. The most important thing is that they use Extra Virgin Olive Oil for their preserves, which are magnificent”.

Tapear en CIQUITRAKE: *originalidad*

Go for *tapas* in CIQUITRAKE: *originality*



Paso a paso / Step by step



La Pizzerro
Blackboard

Coqui de melva
Coqui melva tuna
Milhoja de bacalao y pimienta
Mille feuille with cod and peppers
Piruletas de lomo
Pork lollipops

“COKI” DE MELVA CANUTERA DE ISLA, CON EMULSIÓN DE ALIOLI, HUEVO DE CODORNIZ Y SAL DE CHORIZO SOBRE POMADA DE MOJAMA Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:

“Coki”*: Una fina lamina de hojaldre · 150 grs. de melva canutera de Usisa · 100 grs. de cebolleta fresca · orégano c.s. · un huevo de codorniz.

Emulsión de alioli: Aceite de oliva virgen extra · ajo, perejil y sal c.s. · unas gotas de vinagre · dos láminas de gelatina.

Sal de chorizo: Unas láminas muy finas de buen chorizo de la sierra de Huelva.

Pomada de mojama: Rodajas muy finas de mojama de Usisa etiqueta negra · mantequilla sin sal · almendras tostadas.

ELABORACIÓN:

“Coki”*: Estiramos muy fino el hojaldre, lo pinchamos repetidas veces y lo cortamos con un aro. Le damos forma cónica y lo metemos al horno a 170°, 12 min.

Emulsión de alioli: Hacemos la mayonesa con todos los ingredientes, y le añadimos las láminas de gelatina disueltas en un poco de agua, dejamos reposar en la cámara 3h. y luego la emulsionamos en la Thermomix.

Sal de chorizo: Cortar en láminas muy finas el chorizo y ponerlo entre dos láminas de papel absorbente con un peso encima. Meter en el horno apagado durante 2 h. y pulverizar.

Pomada de mojama: Pulverizamos la mojama, añadimos las almendras tostadas y seguimos triturando. A esta pasta añadimos mantequilla hasta conseguir el punto de pomada. Envasamos en el tubo y refrigeramos.

MONTAJE: Picamos muy fina la cebolleta y la mezclamos con el orégano. Añadimos la melva laminada y lo mezclamos todo. Vamos rellenando el “Coki” alternando esta mezcla con la emulsión de alioli. Coronamos el “Coki” con un huevo de codorniz y espolvoreamos con la sal de chorizo. Acompañamos con la pomada de mojama. Decoramos con germinados, almendras fileteadas, etc.

“COKI” ISLAND BULLET TUNA, WITH A BLEND OF ALIOLI, QUAIL EGGS AND CHORIZO SALT OVER SALTED TUNA CREAM AND ALMONDS

INGREDIENTS:

“Coki”*: A fine sheet of puff pastry · 150 grs. of Usisa bullet tuna · 100 grs. of fresh chives · a tablespoon of oregano · a quail egg

Alioli blend: extra virgin olive oil · a tablespoon of garlic, parsley and salt · some drops of vinegar · gelatin sheets

Chorizo salt: Very fine sheets of good chorizo from the mountains of Huelva.

Tuna cream: Very fine slices of Usisa black label salted tuna · unsalted butter · toasted almonds

PREPARATION:

“Coki”*: We stretch the fine puff pastry. We pinch it several times and we cut it in a circle. Then we mold it into a cone shape and we bake it for 12 minutes at 170 degrees.

Alioli blend: We'll make a mayonnaise with all the ingredients. We will add the gelatin sheets dissolved in a little bit of water. We let it sit in cold store for three hours and later blend it in the Thermomix.

Chorizo salt: Finely cut the chorizo sheets and put them between two pieces of absorbent paper with a weighty object on top. Put it in the oven turned off for two hours and then crush it.

Tuna cream: We mash the tuna, add the toasted almonds, and continue crushing. To this paste we add butter until we get a creamy consistency. We pack it into a tube and we refrigerate it.

PLATE PREPARATION: We cut the chives very finely and we mix it with the oregano. We add the rolled tuna and mix everything. We fill the “Coki,” alternating between this mix and the *alioli* blend. We top off the “Coki” with a quail egg and we sprinkle it with chorizo salt. We accompany it with the tuna cream. We decorate it with sprouts, cut almonds, etc.



LA TRADICIÓN DE CONSERVAR LO NATURAL
TRADITION OF THE PRESERVATION OF NATURAL PRODUCTS





RIQUEZA DE LOS MARES
The riches of the seas



El Rey de Oros

www.reydeoros.com

Con una facturación anual de 5 millones de euros, EL REY DE OROS es un de las Fábricas más antiguas de Andalucía. Su nueva planta de 12.000 m² cuenta con las últimas tecnologías. Estas nuevas tecnologías van de la mano del proceso de elaboración artesanal que caracteriza a esta gran marca desde su fundación en 1925.

Procesa un total de 10 toneladas diarias de pescado fresco capturado en las costas andaluzas, especialmente caballa, melvas de almadraba y canutera con denominación de origen e IGP, además de otros productos como caballitas enteras, huevas, langostillos, atún de almadraba, etc.

El 60% de su producción va dirigido al mercado nacional, el resto a exportación (Italia, Gran Bretaña, EEUU).

With annual revenue of more than five million Euros, EL REY DE OROS is one of the oldest factories in Andalusia. Its new plant of 12,000 m² has all the latest technology. This new technology goes hand in hand with the artisan production process that has helped define this great brand since its founding in 1925.

Every day, it processes a total of ten tons of fresh fish captured on Andalusian coasts, especially mackerel, bullet tuna and Almadraba bullet tuna with Denomination of Origin and PGI, as well as other products, like small whole mackerel, langostillos and Almadraba tuna, etc.

Sixty percent of its production is directed towards the national market and the rest to exports (Italy, Great Britain, the United States).

Francisco Chacón

EL 10 DE VEEDOR (Cádiz)



“La *tapa* es poder relacionarte con tus amigos y con tu gente”. Francisco Chacón es una eminencia en el mundo de la *tapa* en Andalucía, “mi aportación personal al mundo de la *tapa* ha sido mucha. Desde el año setenta y uno estoy trabajando en la hostelería, fíjate si puedo haber aportado algo”.

Hablar con Francisco es empezar y no parar, historias que le han pasado, anécdotas, recuerdos y muy buena memoria aunque él lo niegue. Esa tradición marca sus platos: buena chacina, buen queso, buenos vinos. Su establecimiento se ha ido adaptando a los nuevos tiempos “conservando la antiguo, en una casa que tiene más de 200 años, hicimos una reforma en el año 2002 y nos ha quedado precioso”. Un establecimiento que lleva el nº de la casa y el nombre de la calle, “el veedor era el recaudador de impuestos”, nos comenta Francisco.

“La *tapa* ha tenido un auge magnífico. Yo soy muy andaluz y muy español y esa se nota en mis platos, que a todo el mundo les gustan, de lo que me siento muy orgulloso.”

“Hay una *tapa* especial que ponían en un bar muy antiguo de Cádiz, que ya no existe, y que recuerdo con añoranza, la merluza rebozada, los llamados pavías, que estaban exquisitos”, recuerda Francisco con nostalgia.

El Rey de Oros

“Rey de Oros es para mí una conserva que tiene un sabor magnífico, no hay otra igual. Sólo con poner la caballa en un pan te haces un bocadillo exquisito. Tiene unos productos de primera categoría. Sus caballitas enteras son magníficas, la melva, las huevas, el tarantelo, la melva de almadraba... todo está buenísimo. Merece la pena pagar un poco más por un producto de tanta calidad”.

“The *tapa* is being able to connect with your friends and your people.” Francisco Chacón is a leading figure in the world of the *tapa* in Andalusia. “My personal contribution to the world of the *tapa* has been a lot. Since 1971 I have been working in catering. Just imagine what I have been able to contribute.”

Talking with Francisco starts and doesn't stop, with stories of things that have happened to him, anecdotes and memories. He has a very good memory, though he denies it. That tradition marks his plates: good cured meat, good cheese, good wine... His establishment has adapted to new times “conserving the old, in a restaurant that is more than 200 years old. We refurbished in 2002 and it came out great.” This establishment bears the street number of the restaurant and the name of the street. “The *veedor* was the tax collector,” Francisco mentions to us.

“The *tapa* has reached a great peak. I am very Andalusian and very Spanish, and it shows on my plates. Everyone likes it, and I am very proud of it.”

“There is a special *tapa* that they served in a bar in Cadiz that doesn't exist anymore” the *pavías*, battered hake. I remember it fondly. It was exquisite,” Francisco recalls nostalgically.

El Rey de Oros

“Rey de Oros is for me the best preserve. It has a wonderful taste. There is nothing like it. By just putting the mackerel on some bread you get an exquisite sandwich. It has some first-class products. Its small mackerel are wonderful. The bullet tuna, roe, tarantella, Almadraba-captured bullet tuna... Everything is great. It is worth it to pay a little more for a product of such quality.”

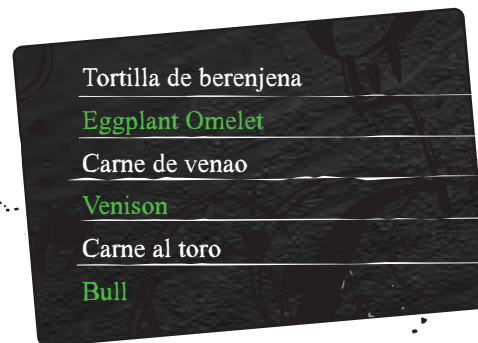
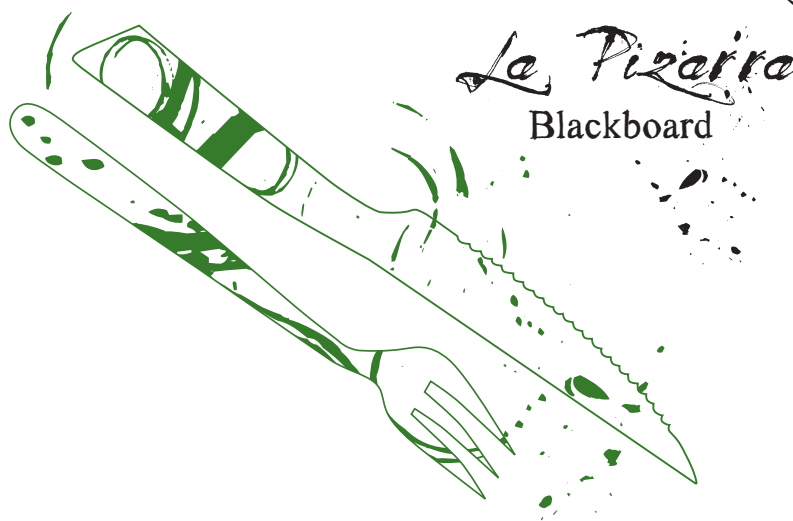
Tapear en EL 10 DE VEEDOR: *una delicia*

Go for tapas in EL 10 DE VEEDOR: *a delight*

Francisco Chicón



Paso a paso / Step by step



TARDALETAS DE MOUSSE DE CREMA GADITANA CON FILETES DE CABALLA

INGREDIENTES: 400 g. de patatas · 80 a 100 g. de filetes de caballa · 2 cebollas largas · aceite de oliva al gusto · unas ramas de perejil · vinagre y sal

ELABORACIÓN: Cocemos las patatas con sal en una olla, cuando estén cocidas y escurridas, las echamos en el vaso del robot de cocina, añadimos los filetes de cabaña, un chorrito de aceite, la cebolleta, el perejil y el vinagre.

Se tritura a una velocidad progresiva, debe quedar como una crema de aspecto a la mahonesa.

Por último servimos en unas tartaletas de hojaldre y decoramos con tiras de filetes de caballa.

MOUSSE TARTLETS WITH GADITANA (FROM CÁDIZ), CREAM AND MACKEREL FILLETS

INGREDIENTS: 400 g. of potatoes · 80 to 100 g. of mackerel fillets · 2 Naga Negi onions · olive oil to taste · a sprig of parsley · vinegar and salt

PREPARATION: We cook the potatoes with salt in a pot. When they are cooked and strained, we put them in the food processor and add a splash of oil and the mackerel fillets, chives, parsley and vinegar.

It is mashed at a progressive speed. At the end, it should be a cream similar to mayonnaise.

Last, we serve it on the puff pastry tartlets and we decorate it with the mackerel fillet strips.



AECОВI-JEREZ, empresa creada en 1989, produce y elabora Vinos de la DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY, Vinagres de la DO "Vinagre de Jerez" y salsas balsámicas, especialmente destinados al mercado Gourmet. Esta gama de vinos y vinagres selectos de AECОВI conjuga la artesanía y el esmero de los pequeños viticultores, la tradición en la crianza de los vinos y la solvente posición en el campo de la enología "moderna" del equipo de enólogos de AECОВI.

Aecovi Jerez

www.aecovi-jerez.com

AECОВI-JEREZ, a company created in 1989, produces and manufactures DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY wine, DO "Vinagre de Jerez" vinegar and balsamic sauce, directed especially at the gourmet market. This range of select AECОВI wine and vinegar combines small winegrowers' meticulous craftwork, the tradition of wine cultivation and the solid position of AECОВI's enologists in the "modern" enology field.

Jose Melero Sánchez

EL CAMPERO (Barbate / Cádiz)



“La *tapa* es el mejor referente andaluz, define nuestro carácter estupendamente”.

“La cultura de la *tapa* siempre ha existido aunque ahora mismo está más en voga por el momento de crisis que vivimos, es una forma de llegar, picar y gastarte poco dinero”.

Lleva 35 años entre fogones rodeado de *tapas* y asegura que lo mejor que puede probar alguien que no conozca la cocina andaluza es un “*pescaito* a la roteña”.

Asegura que, según su experiencia, “la gente prefiere la *tapa* de toda la vida, la clásica, aunque eso no evita que en El Campero le demos un toque de actualidad, pero sin salirnos de lo de siempre”.

Melero siente cierto orgullo al expresar que sus *tapas* son “de chicote a caló”, una expresión marinera para definir lo andaluz que tienen sus *tapas*, que es todo.

Su mayor halago, que el cliente vuelva.

Aecovi

“Tienen un producto maravilloso que es el *arrope*, tanto de vinagre como de vino, que se ajusta mucho a las necesidades diarias nuestras y a nuestros productos”.

“The *tapa* is what best sets the standard for Andalusia. It defines our character wonderfully”.

“The *tapa* culture has always existed, though right now it is more in style because of the crisis we’re living. It is a way to come, snack and spend little money”.

He has been behind the burners and surrounded by *tapas* for 35 years and assures us that the best thing someone unfamiliar with Andalusian cooking can try is the “fried fish from Rota”.

He affirms that, according to his experience, “people prefer traditional *tapas*, classics, though that doesn’t mean El Campero doesn’t have its own modern touch. It just doesn’t get too far away from tradition”.

Melero feels a certain pride when expressing that his *tapas* are “de chicote a caló”, a marine expression to say that his *tapas* are completely Andalusian.

The best compliment he could ever get: that the client returns.

Aecovi

“They have a wonderful product, the boiled must, both from vinegar and from wine, which really adjusts to our daily necessities and products”.

Tapear en EL CAMPERO: *sal*

Go for *tapas* in EL CAMPERO: *salt*

Jose Melero Sánchez



Paso a paso / Step by step

TATAKI DE ATÚN SOBRE CREMA DE SALMOREJO, TOMATES CONFITADOS Y AIRE DE ARROPE

INGREDIENTES: 75 grms. de atún de lomo · sésamo negro · aceite de oliva

ELABORACIÓN: Cortar el atún en dos tacos, empanarlo y marcar en sartén antiadherente por todos los lados.

Crema de salmorejo

INGREDIENTES: tomates maduros · pan del día anterior · aceite · vinagre · ajo · sal

ELABORACIÓN: Emulsionar todo con aceite de oliva.

Tomates confitados

INGREDIENTES: 4 ó 5 tomates en rama

ELABORACIÓN: Hornear a 160° durante 3 minutos. Espolvorear con azúcar y dejar 20 m. más a la misma temperatura.

Aire de arrope

INGREDIENTES: 300 gr. de arrope de vino Aecovi · 3 gr. de lecitina · azúcar · sal

ELABORACIÓN: Batir el arrope con la lecitina, añadir azúcar y sal y poner a punto. Agregar un poco de agua para aligerar.

MONTAJE: Brote de hojas verdes y semillas de tomates.

MONTAJE DEL PLATO: Poner una lágrima de salmorejo. Sobre ésta el atún cortado en filetes de medio centímetro cada uno. Decoramos con las hojas verdes y las semillas de tomate además del Aire de Arrope y el tomate confitado.

TUNA TATAKI ON CREAMA DE SALMOREJO, TOMATOES CONFIT AND AIRE DE ARROPE

INGREDIENTS: 75grms. of tuna loin · black sesame seeds · olive oil

PREPARATION: Cut the tuna into two cubes. Bread them and brown them on all sides in a nonstick pan.

Crema de salmorejo

INGREDIENTS: mature tomatoes · yesterday's bread · oil · vinegar · garlic · salt

PREPARATION: Blend everything with olive oil.

Tomatoes confit

INGREDIENTS: 4 or 5 tomatoes

PREPARATION:

Bake it at 160 degrees for 3 minutes. Sprinkle it with sugar and let it sit for 20 more minutes at the same temperature.

Aire de arrope

INGREDIENTS:

300 gr. of Aecovi wine arrope · 3 gr. of lecithin · sugar · salt

PREPARATION :

Beat the arrope with the lecithin. Then add sugar and salt to taste. Add a little water to thin it.

PREPARATION: Leafy green sprouts and tomato seeds.

PLATE PREPARATION: Start with a drop of Salmorejo. Put the tuna cut in fillets on top with a half centimeter between each one. Decorate it with leafy green sprouts and tomato seeds as well as the Aire de Arrope and tomato confit.

La Pizarra
Blackboard

Atún encebollado

Tuna with onions

Mojama

Mojama

Atún de hijar

Tuna from hijar

Gama de
Salsas
Vinagres
Arrope

Ferrianes



Elementales Básicos Fundamentales
Elementals Basics Fundamentals

Los Indispensables



Salsa
Balsámica
al Vinagre
de Jerez

Balsamic
Sauce made
from Sherry
Vinegar



Balsamic
Sauces
Vinegars
Arrope

Gama de
Salsas
Vinagres
Arrope
ma de
Salsa
nagres
Arrop


AECOVJ
JEREZ



La Cigala Gran Selección

Seleccionando los mejores granos de arroz redondo de las marismas del Guadalquivir, se elabora La Cigala Gran Selección, el arroz de los expertos cocineros en paellas y arroces caldosos.

Selecting the best round rice grains harvested in the marshes of the Guadalquivir, producing La Cigala Gran Selección, chefs choice for paellas and other rice recipes.

LA
CIGALA®



La Cigala

Herba es la compañía líder mundial en el sector del arroz envasado y cuenta con un amplio portfolio de marcas líderes en Europa, Norteamérica y África. Herba es también empresa líder en innovación en su sector con importantes equipos de I+D+i que trabajan en las necesidades nutritivas de la sociedad orientadas a satisfacer las necesidades del consumidor.

La Cigala Gran Selección, seleccionando los mejores granos de arroz redondo cosechados en las marismas del Guadalquivir, bajo los estrictos controles de Herba y con un sistema de producción que garantiza el futuro de nuestro medio ambiente, se elabora **La Cigala Gran Selección**, el arroz de los expertos cocineros en paellas y arroces caldosos y con la garantía del sello de Calidad certificada.

Herba is a world leader in the packaged rice. It has a wide portfolio of leading brands in Europe, North America and Africa. Herba also leads its sector in innovations with quality R&D&I teams that work on society's nutritional needs to satisfy the consumer's necessities.

La Cigala Gran Selección is produced selecting the best round rice grains harvested in the Guadalquivir marsh under Herba's strict control and with a production system that guarantees the future of the environment. It is the rice used by chefs specialized in paella and soupy rice dishes and has the guarantee of the Certified Quality seal.

 www.lacigala.es

Manolo Ojeda

EL FARO (Cádiz)



“Un aperitivo perfecto”, tres palabras son suficientes para que Manolo Ojeda nos defina lo que es para él la tapa.

“Salir de tapas puede solucionar muchos problemas a la gente que quiera salir a comer y no le apetezca sentarse dos horas delante de una mesa. De esta manera tienen la posibilidad de ir probando distintas cosas a un precio mucho más económico”.

Tras muchos años dedicándose a la cocina, y después de haberle puesto en la tesitura de tener que elegir una tapa para alguien que no haya probado nunca la cocina andaluza, no lo duda, la tortillita de camarones es su elección. De igual forma se sonroja cuando le preguntamos por el mayor halago que ha recibido nunca como cocinero, y tras una breve pausa nos contesta orgulloso “ni la comida de mi madre”.

Este año, además de los fogones de El Faro, y coincidiendo con el bicentenario de la Constitución Española de 1812 “La Pepa”, tiene además un trabajo añadido “nos hemos juntado un grupo de cocineros de Cádiz y estamos rescatando recetas de la abuela para celebrar dentro de dos años el cumpleaños de nuestra Constitución, y poder dar a probar a todo el que venga a nuestra ciudad una muestra de platos antiguos”.

Herba Nutrición

“Nuestros arroces siempre han venido de Valencia hasta hace poco que probamos el arroz de Herba y desde ese momento es el único arroz que consumimos. Viene limpio, con el grano perfecto, el tamaño justo. Es un verdadero lujo poder disfrutar de todas sus variedades, además de tratarse de una arroz nuestro, pues procede de las Marismas del Guadalquivir”.

“A perfect aperitif”. These are the three words that are enough for Manolo Ojeda’s definition of the *tapa*.

“Going out for *tapas* can solve a lot of problems for people that want to go out to eat but not spend two hours at the table. This way, they have the possibility of trying different things at an economical price”.

After many years dedicating himself to cooking and asking him what he would choose for those who have never tried Andalusian food, there’s no doubt that the shrimp omelet would be his preference. In the same way, he blushes when we ask him what the best compliment he ever gotten as a chef is. After a brief pause, he proudly said “not even my mother’s cooking”.

This year, aside from the burners at El Faro, they have an additional job that coincides with the bicentennial of the 1812 Spanish Constitution. “We have joined a group of cooks from Cadiz and we are rescuing traditional recipes to celebrate our Constitution in two years. We want to let everyone who comes to our city try a sample of our old dishes”.

Herba Nutrición

“Our rice has always come from Valencia until a short time ago when we tried rice from Herba. Since that moment, it is the only rice we use. It is clean, with a perfect grain, and just the right size. Enjoying all the varieties is a real luxury. It is also our rice, since it comes from Marismas (marshes) de Guadalquivir”.

Tapear en EL FARO: *incroyable*

Go for tapas in EL FARO: *incroyable*



Manolo Ojeda

ARROZ CON CHICHARRONES DE PATO Y VERDURAS

INGREDIENTES (4 Personas): 300 grs. de arroz Brillante · 4 muslos de pato confitados · 1,5 litro de caldo de verduras · 8 piezas de alcachofas · frescas · 1 manojo de espárragos verdes · 1 manojo de ajos tiernos · 150 grs. de guisantes · 150 grs. de setas · 2 clavos y 4 granos de pimienta negra · 1/2 copa de jerez oloroso · tomillo fresco · aceite de oliva · sal

PREPARACIÓN: Se limpian las verduras y se cortan en trozos. Se le quita la piel a los muslos de pato y se cortan. Se ponen en una sartén los trozos de piel y se fríe lentamente hasta que nos quede crujiente. Reservamos los muslos para el arroz.

Se fríen los ajos tiernos en el aceite y se le añade el arroz, tomillo, azafrán y las especias. Cuando el grano esté dorado se añade caldo de verduras poco a poco para que el arroz suelte la fécula. A los diez minutos de cocción se añade las alcachofas, espárragos y guisantes. Por último se pone a punto de sal, se le añade los muslos de pato, los chicharrones de su piel y se aromatiza el arroz con un poco de Jerez Oloroso.



Paso a paso
/ Step by step



La Pizarra Blackboard

Bocaditos de bacon y queso

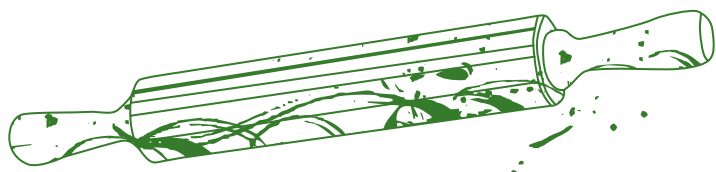
Little cheese and bacon mouthfuls

Pastel de calabacín

Zucchini pie

Pincho de pato con dátiles

Pincho of duck with datés



RICE WITH DUCK CRACKLINGS AND VEGETABLES

INGREDIENTS (four people): 300 grams of Brillante rice · four duck thighs confit · 1.5 liters of vegetable stock · 8 fresh artichokes · a bundle of green asparagus · a bundle of soft garlic · a bundle of young garlic · 150 grs. of peas · 150 grs. of mushrooms · four black peppercorns and two black pepper cloves · ½ cup of oloroso Sherry · fresh thyme · olive oil · salt

PREPARATION: Wash the vegetables and cut them into pieces. Take the skin off the duck thighs and cut them up. Put the pieces of skin in the pan and fry them slowly until they're crunchy. Put the thighs aside for the rice.

Fry the young garlic in oil and add the rice, thyme, saffron and spices. When the rice is golden, add the vegetable stock little by little so that the rice releases starch. After cooking it for 10 minutes, add the artichokes, asparagus and peas. Finally, salt it to taste and add the duck thighs and cracklings from the skin, and give the rice an aroma with a little Oloroso Sherry.



En 1992 Fernando T. de Terry y Galarza adquiere unas antiguas soleras y añadas de Vinagre de Jerez situadas en pleno centro histórico de Jerez de la Frontera, creando así la empresa familiar Vinagres de Yema, dedicada exclusivamente a la elaboración, crianza y envejecimiento de unos vinagre únicos muy selectos bajo el amparo del Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xeres-Sherry. Nuestra meta es la búsqueda constante de calidad y servicio al cliente.

En la actualidad, su sede social se encuentra en la antigua Bodega San Fernando, con mas de 200 años de historia, situado en la zona tradicional de bodegas de El Puerto de Santa María. Se complementa con una nueva nave de envejecimiento con capacidad para 2.800 botas y una planta de envasado con la tecnología más moderna. Estamos en posesión de las normas de calidad mas exigentes como son la IFS, BRC e ISO 9001:2008".

Vinagres de Yema

www.vinagresdeyema.es

In 1992, Fernando T. as in Terry and Galarza acquire Vinagre de Jerez from good harvest years and some old traditional wineries located in the historic center of Jerez de la Frontera, creating the family company Vinagres de Yema, dedicated exclusively to the preparation and aging of very unique select wines under the D.O. Jerez-Xeres-Sherry Regulating Council. Our aim is the constant search for quality and client service.

Today, their head office is found in the old San Fernando winery. It is more than 200 years old and is located in the traditional winery zone of El Puerto de Santa Maria. It has recently been completed with a new aging warehouse with a capacity of up to 2,800 barrels and a new bottling floor with the most modern technology. Our products meet the most demanding quality standards like those of the IFS, BRC and ISO 9001:2008.

José Manuel Córdoba

EL VENTORRILLO DEL CHATO (Cádiz)



“La *tapa* tiene mucho que ver con nuestra forma de vida, nuestro carácter, nuestra forma de comportarnos. Se trata de un ritual más que del hecho de comer por la necesidad de comer”.

José Manuel sabe mucho de la *tapa* y su cultura, no en vano, y según consta por escrito, es en el Ventorrillo del Chato donde nace la *tapa* por casualidad. “Cuentan algunos historiadores, que el origen de la *tapa* se sitúa en la provincia de Cádiz y concretamente en el camino que lleva a San Fernando, donde nos encontramos, que es el lugar en que el Rey Fernando VII solía parar a reponer fuerzas. Éste pedía que le sirvieran vino de la tierra, y para evitar que el polvo penetrara en el vaso, pedían que lo ‘tapasen con una rodaja de lomo o con una loncha de jamón serrano, de ahí el nombre de *tapa*”.

“Tengo una raíz tradicional pero me he dejado influenciar por distintas partes de España y el extranjero. Lo importante es hacer las cosas bien y ser fiel al producto”. José Manuel Córdoba es “made in Andalucía”. El 95% de la materia prima que usa en sus platos es andaluza “me considero muy fiel a todo lo que se produce en nuestra tierra, no tenemos nada que envidiar al resto de España. Para este joven cocinero, el mayor piropo que puede escuchar en su casa es que alguien al irse después de comer pregunte por él “eso es buena señal”.

Nosotros nos vamos ¿dónde está el jefe?

Vinagre de Yema

“Para mí el vinagre es un producto fundamental en la cocina, pero hay que tener cuidado porque el vinagre de Jerez es muy potente y hay que usarlo en su justa medida. El Arrope de Vinagre de Yema es excelente”.

Tapear en EL VENTORRILLO DEL CHATO:

sensaciones

“The *tapa* has a lot to do with our way of life, our character and the way we behave. It is about a ritual more than the eating for the need to eat”.

José Manuel knows a lot about the *tapa* and its culture, and there’s a reason for it. According to what is put in writing, the Ventorrillo del Chato turns out to be the place where the *tapa* was born. “Some historians say that the origin of the *tapa* is in the province of Cadiz and more concretely on the road to San Fernando, where we are located. This is where King Fernando VII used to stop to rest and get his strength back. He would have them serve him wine from the land and, to avoid dust getting into the glass, he had them ‘tapar’ (cover) it with a slice of pork loin or ham. That’s where the name comes from”.

“I have traditional roots but I have let myself be influenced by different parts of Spain and foreign countries. The important thing is the make things well and be true to the product”.

José Manuel Córdoba is “made in Andalusia”. Ninety-five percent of the raw material he uses in his dishes is Andalusian. “I consider myself faithful to everything produced on our land. We don’t have any reason to envy the rest of Spain”.

For this young chef, the best flattery he can hear in his locale is that people ask for him upon leaving. For him, “that’s a good sign”.

We’re leaving. Where’s the boss?

Vinagre de Yema

“For me, vinegar is a fundamental product in the kitchen, but you have to be careful because vinegar from Jerez is very strong and you have to use it carefully. The Arrope de Vinagre de Yema is excellent”.

Go for tapas in EL VENTORRILLO DEL CHATO:

sensations



La Pizzeria Blackboard

- Pinchito de atún con mango
- Tuna pinchito with mango
- Tostada de anchoa y boquerón
- Toast with anchovies and anchovies
- Carrillada
- Jowls

Paso a paso / Step by step

TIMBAL DE GUACAMOLE, BOQUERONES EN VINAGRE, VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y GAZPACHO DE REMOLACHA

Guacamole

INGREDIENTES: ½ kg. de aguacate · 200 gr. de tomate · 60 gr. de cebolla · zumo de un limón · sal · pimienta blanca · 2 aceitunas negras · 20 gr. de alcaparras · 30 cl. de aceite de oliva · 8 gotas de vinagre La Sacristía de Bodegas San Fernando

ELABORACIÓN: Picar todos los ingredientes y reservar. Para que no se oxide el aguacate conservar tapándolo con la piel.

Boquerones en vinagre

INGREDIENTES: 1 kg. de boquerones · sal · 180 cl. de vinagre · 15 gr. de sal gorda · 200 cl. de aceite de oliva

ELABORACIÓN: Limpiar los boquerones con ayuda de una tijera, cortando la cabeza y la tripa. Abrir los boquerones y quitar la espina, poner en agua muy fría. El agua tiene que estar renovándose continuamente. Cuando el agua esté limpia y el boquerón esté desangrado por completo; sumergir en el vinagre con la sal; por espacio de hora y media. Sacarlos y escurrir bien, meterlos en aceite de oliva. Reservar 24 horas.

Vinagreta de encurtidos

INGREDIENTES: 2 unidades de pepinillos · ½ cebolla · 4 unidades de aceitunas negras · 4 unidades de aceitunas verdes (gordales) · 8 unidades de alcaparras · 1 ramitas de perejil · 4 unidades de cebollitas en vinagre · 150 cl. aceite de oliva · sal (al gusto) · 8 gotas de vinagre Cepas Viejas de Fernando Terry

ELABORACIÓN: Picar todo muy fino, conservar en nevera.

Gazpacho de remolacha

INGREDIENTES: ½ kg. de tomate maduro · ½ kg. de remolacha cocidas · 1 unidad de pimiento verde · 1 cebolla mediana · 1 diente de ajo · 100 cl. de aceite de oliva · 12 gotas de vinagre Bota Vieja · sal

ELABORACIÓN: Triturar todo con la Thermomix, pasar por un colador chino y reservar en frío.

GUACAMOLE MOLD, ANCHOVIES IN VINEGAR, PICKLED VINAIGRETTE AND BEET GAZPACHO

Guacamole

INGREDIENTS: ½ kg. of avocado · 200 gr. of tomatoes · 60 gr. of onion · lemon juice · salt · white pepper · 2 black olives · 20 gr. of capers · 30 cl. of olive oil · 8 drops of La Sacristía de Bodegas San Fernando vinegar

PREPARATION: Chop all the ingredients and set them aside. Cover the avocado with the skin so that it doesn't oxidize.

Anchovies in vinegar

INGREDIENTS: 1 kg. of anchovies · salt · 180 cl. of vinegar · 15 gr. of cooking salt · 200 cl. of olive oil

PREPARATION: Clean the anchovies with the help of scissors, removing the head and guts. Open up the anchovy, remove the spine and put it in very cold water. The water has to be continuously renewed. When the water is clean and the anchovies has been completely bled, put them in the vinegar with salt for an hour and a half. Take them out and strain them well. Put them in olive oil and set them aside for 24 hours.

Pickled vinaigrette

INGREDIENTS: 2 pickles · ½ onion · 4 units of black olives · 4 units of green olives (gordal) · 8 units of capers · a sprig of parsley · 4 small onions in vinegar · 150 cl. of olive oil · salt (to taste) · 8 drops of Cepas Viejas vinegar from Fernando Terry

PREPARATION: Finely chop everything. Put it away in the refrigerator.

Beet gazpacho

INGREDIENTS: ½ mature tomato · ½ kg. of cooked beets · 1 unit of green peppers · 1 medium-sized onion · 1 garlic clove · 100 cl. of olive oil · 12 drops of Bota Vieja vinegar · salt

PREPARATION: Crush everything with the Thermomix, strain it through a cone strainer and refrigerate it.



VINAGRES DE YEMA, S.L.
LA ESENCIA DE EL PUERTO EN TUS PLATOS
EL PUERTO'S BEST IN YOUR DISHES





TIO PEPE

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

The taste of tradition



González Byass

González Byass celebra su 175 aniversario “mirando hacia el futuro”. Desde que su fundador, Manuel M^a González, decidiera dedicar su vida a la crianza y comercialización de vinos, la calidad ha sido la máxima en la familia. Hoy miembros de la quinta generación ocupan puestos de responsabilidad en el negocio familiar.

Tío Pepe, el vino fino de referencia, sigue cosechando premios y reconocimientos, siendo distinguido con el Gran Bachuss de Oro en la edición de este año. Su logotipo, icono de España, seguirá por muchos años en la Puerta del Sol de Madrid.

González Byass atesora además, vinos de certificación VORS con más de 30 años de vejez que son joyas enológicas tan reconocidas como, Matusalem, Apóstoles, Del Duque o Noé. Vinos que envejecen en la quietud del conjunto monumental de sus Bodegas de Jerez, unas de las más visitadas del mundo.

González Byass celebrates its 175th anniversary “looking toward the future”. Since its founder, Manuel M^a González, decided to dedicate his life to the raising and marketing of wine, quality has been the most important thing in his family. Today, members of the fifth generation are in charge of the family business.

Tío Pepe, a leading fine wine, keeps getting prizes and recognition. It was distinguished with the Gran Bachuss de Oro in this year’s contest. Its logo, a Spanish icon, will stay in Madrid’s Puerta de Sol for many years.

González Byass also boasts wines aged more than 30 years with the VORS certification. These recognized enological jewels include Matusalem, Apóstoles, Del Duque and Noé. They are wines aged in the tranquility of the historical landmark Bodegas de Jerez, one of the world’s most visited wineries.

www.gonzalezbyass.es



Sixto Tovar

ESLAVA (Sevilla)

El Eslava comenzó como una empresa con pocas pretensiones. Sixto Tovar, el propietario, jamás imaginó el alcance, la notoriedad y el reconocimiento que iba a llegar a tener su bar. Con los años, el Bar Eslava se ha convertido en un clásico, donde no se olvida la importancia de lo popular y lo tradicional.

Para Tovar, la *tapa* es una experiencia enriquecedora porque en media hora se pueden degustar 5 o 6 platos diferentes gracias a su tamaño, que siempre debe ser pequeño.

La cocina se ha respirado siempre en su casa. No en vano, su madre ha dirigido una durante más de 40 años, explica Tovar. En su carta nunca puede faltar la carne con tomate, los boquerones fritos o el menudo, aunque eso no evita que si encuentra alguna receta antigua, andaluza o de dónde sea, la introduzca en su oferta, es su pequeña aportación al mundo de la *tapa*.

Pescado frito, guisos marineros o estofados es lo que daría a probar a alguien que desconozca la gastronomía andaluza. Su mayor halago es que le den las gracias por hacerle feliz después de probar algunos de sus *tapas*, aunque él, sin dudarlo ni un momento, se quedaría con las *pavías* y las croquetas de su infancia.

González Byass

Para Sixto Tovar “los vinos de Jerez le han parecido siempre maravillosos, no hay nada que los iguale. El Tío Pepe de González Byass es inconfundible. Fue el primer fino exportado a Inglaterra y sigue siendo la marca bandera de esta empresa en los 115 países a los que exporta sus vinos”.

The Eslava started as an unpretentious company. Sixto Tovar, the owner, never imagined the success, popularity and recognition that his bar would have. With time, the Bar Eslava has become a classic, where the importance the popular and the traditional are not forgotten.

For Tovar, the *tapa* is an enriching experience because five or six different plates can be tasted in half an hour thanks to their size, which must always be small.

Cooking has always been the essence of his house. It’s not for nothing. His mother has directed one for more than 40 years, Tovar explains. Meat with tomato, fried anchovies and menudo can never be missing from his menu. But that doesn’t mean that if he finds an old recipe from Andalusia or wherever it may be he won’t include it. It is his small contribution to the *tapa* world.

Fried fish, *marinero* casserole and stews are what he would give someone who isn’t familiar with Andalusian gastronomy to try. The best compliment they give him is when they thank him for making them happy after trying some of his *tapas*. Tovar, however, will no doubt stick with the *pavías* and croquettes from his childhood.

González Byass

“For me, wine from Jerez has always been wonderful. There is nothing like it. El Tío Pepe from González Byass is unmistakable. It was the first fine wine exported to England and continues to be this company’s flagship brand in the 115 countries to which it exports its wine”.

Tapear en ESLAVA: *un patón en el día*

Go for *tapas* in ESLAVA: *a sudden stop*

Sixto Toral



La Pizarra
Blackboard

Costillas a la miel

Ribs with honey

Solomillo al eneldo

Dilled solomillo

Guiso del día

Casserole of the day



TARTARE DE BACALAO Y GAMBAS CON CREMA DE FRUTOS SECOS Y CARAMELO DE TÍO PEPE

Para el tartare

INGREDIENTES: 400 gr. de bacalao · 100 gr. de gambas · 2 dientes de ajos · sal · guindilla pequeña · 1 dl. de Tío Pepe · 3 cucharadas de aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Salteamos las gambas peladas con el ajo y flambeamos con el vino Tío Pepe. Cuando estén frías se trocean muy pequeñitas. Picamos también el bacalao muy pequeño y lo mezclamos todo y reservamos.

Para la crema de frutos secos

INGREDIENTES: 1 kg. de tomates rojos · 2 rebanadas de pan · medio diente de ajo · 3 dl. de aceite de oliva · 75 gr. pistachos pelados · 50 gr. piñones · sal una pizca.

ELABORACIÓN: Mezclamos todo, batir muy bien. Pasar por un chino para que quede bien cremoso.

Para el caramelo de Tío Pepe

INGREDIENTES: 75 gr. de azúcar · 1 vaso de Tío Pepe.

ELABORACIÓN: Derretimos el azúcar y cuando tome color añadimos el vino. Dejamos reducir 20 minutos aprox. Añadimos algo de espesante. (Maicena expés). Decoramos con albahaca frita.

COD TARTAR AND SHRIMP WITH NUT CREAM AND TÍO PEPE CARAMEL

For the tartar

INGREDIENTS: 400 gr. of cod · 100 gr. of shrimp · 2 garlic cloves · salt · a small chili pepper · 1 dcl of Tío Pepe · 3 tablespoons of olive oil

PREPARATION: First, we sauté the peeled shrimp with garlic and flambé it with Tío Pepe wine. Second, when they are cold, we cut them into tiny pieces. And last, we thinly dice the cod and mix everything before setting it aside.

For the nut cream

INGREDIENTS: 1 kg of red tomatoes · 2 slices of bread · half a garlic clove · 3 dcl of olive oil · 75 gr of peeled pasticcios · 50 gr of pine nuts · a pinch of salt

PREPARATION: First, we put everything together and beat it well. Then we pass it through a cone strainer so that it is really creamy.

For the Tío Pepe caramel

INGREDIENTS: 75 gr of sugar · a glass of Tío Pepe wine

PREPARATION: First we melt the sugar. We add the wine when it starts to change color. Then we reduce it for about 20 minutes and add something to thicken it. (Maicena express). We decorate it with fried basil.

Paso a paso

/ Step by step





Cruzcampo Gran Reserva

Desde 1904 los Maestros Cerveceros de Cruzcampo han volcado toda su experiencia y conocimiento en encontrar el equilibrio perfecto para conquistar con la mejor cerveza a los paladares más exigentes. De esta inspiración nace Cruzcampo Gran Reserva, una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrado, fruto de un tradicional y pausado reposo en Bodega. Es ideal para el deleite de todo amante cervecero y perfecto complemento para los más elevados maridajes gastronómicos.

www.cruzcampogranreserva.es

Since 1904, Cruzcampo master brewers have put all their experience and knowledge into finding the perfect balance to win over the most demanding palates with the best beer. From this inspiration is born *Cruzcampo Gran Reserva*, an exquisite combination of aromatic hops and the best selection of malts with an intense flavor and good consistency. It is the fruit of traditional slow aging in the winery. It is ideal for the delight of all beer lovers and a perfect complement to the finest gastronomic marriages.



Paco Ybarra



GAMBRINUS (Sevilla)

“La tapa es una cultura que nos define como andaluces”. Para Paco Ybarra “la tapa es exclusiva de Andalucía, puedes encontrarla en otros muchos sitios pero nunca es igual que aquí. Es difícil acostumbrar a la gente a comer de pie alrededor de una barra, sin un espacio definido. Los rituales gastronómicos en el extranjero son diferentes, son más de mesa y mantel”, aún así se muestra partidario de la exportación de la tapa, aunque asegura que “finalmente cada cultura la asimilará a sus costumbres”.

Participante activo de la cultura de la tapa, no pierde la ocasión de irse con sus amigos para probar estos pequeños bocados de toda la vida. No en vano, él está continuamente revisando tapas del recetario antiguo como la alboronía, el salmorejo...

Una sopa fría, unos productos ibéricos y algún vino de la zona de Cádiz -manzanilla o jerez- es lo que no debería perderse alguien que no haya probado nunca la comida andaluza.

Heineken

“Es una de las grandes empresas cerveceras a nivel mundial que se está volcando muchísimo con la gastronomía, están haciendo una labor excelente para llevar la Cruzcampo Gran Reserva a la alta cocina”.

Tapear en GAMBRINUS: *amabilidad*

“The *tapa* is a culture that defines us as Andalusians”. For Paco Ybarra, “the *tapa* is exclusive to Andalusia. You can find it in a lot of other places, but it’s never the same as here. It is difficult for people to eat standing up at a bar without a defined space. Gastronomic rituals abroad are different. They are more cultures of dinner at the table”. However, he is a supporter of exporting the *tapa*, though he is sure that “at the end each culture will assimilate it to its own customs.”

An active participant in the *tapa* culture, he doesn’t miss the opportunity to go out with his friends to try these traditional small mouthfuls. And there’s a reason. He is continuously revising the *tapas* from the old recipe book, like alboronía, salmorejo...

A cold soup, some Iberian products and a wine from the Cadiz area – manzanilla or Sherry, is what someone who has never tried Andalusian food should not miss out on.

Heineken

“It is one of the biggest beer companies on a global level that is getting really involved in gastronomy. It is doing an excellent job in bringing Cruzcampo Gran Reserva to gourmet cooking”.

Go for tapas in GAMBRINUS: *kindness*



Paco Garcia

SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE CERVECERO DE REGALIZ, MIGAS ESPECIADAS Y PURÉ DE LOMBARDA

INGREDIENTES:

Escabeche: 2 unidades de solomillo ibérico · 200 grs. de aceite de oliva virgen extra · 400 grs. de cerveza Cruzcampo Gran · Reserva · 70 grs. de puerro · 50 grs. de zanahoria · 4 pastillas de regaliz · 50 grs. de vinagre de arroz · sal · pimienta

Puré de lombarda: 50 grs. de cebolla · 300 grs. de lombarda · 50 grs. de panceta · 200 grs. de patata · 50 grs. de mantequilla · 100 grs. de nata · sal · pimienta

Para las migas especiadas: 200 grs. de pan de pueblo · 50 grs. de aceite de oliva virgen extra · 1 diente de ajo · 1 gr. de comino · 1 gr. de canela · 1 grano de cardamomo · ½ gr. de nuez moscada · 2 grs. de sésamo negro

ELABORACIÓN: Cortamos el puerro y la zanahoria lo más fino que podamos, lo cocemos a 120°C con 250 grs. de aceite, durante 20 minutos, mientras marcamos la carne, limpia de grasa y salpimentada, a fuego vivo y, una vez que quede bien dorada, la reservamos.

Cuando esté cocida la verdura le agregamos la cerveza y reducimos

hasta eliminar el alcohol, el vinagre de arroz y las pastillas de regaliz. Metemos en bolsa de vacío, con la carne y la cocemos al vapor durante 1 hora a 50 grados. Rehogamos unos dados de panceta en su propia grasa para que quede crujiente, reservamos.

Por otro lado cortamos la cebolla y la lombarda en juliana muy fina, y la trabajamos con aceite de oliva extra a 100°C, a mitad de cocción le añadimos una pizca de cerveza, cocemos hasta obtener textura de compota. Cortar la patata en pequeños trozos; dejamos cocer y trituramos, le añadimos la grasa de la panceta y la mantequilla y emulsionamos, con la nata, en vaso americano a 70°C.

Troceamos el pan y lo humedecemos con una pizca de agua, aromatizamos el aceite con los ajos enteros, le agregamos el pan y lo trabajamos a fuego muy suave hasta quedar deshidratado; lo trituramos con el conjunto de especias convertidas en polvo con anterioridad, menos el sésamo que se lo añadimos a posteriori.

MONTAJE: En un plato sopero ponemos una porción de puré de lombarda, le añadimos el taco de solomillo cortado y las migas aparte y salseamos la carne con el escabeche.

La Pizarra
Blackboard

Huevo pochado con setas
Poached egg with mushrooms
Carrilleras
Jowls
Milhojas de calamares
Squid millefeuille

Paso a paso / Step by step



IBERIAN SOLOMILLO IN LICORICE BEER MARINADE, SPICED CRUMBS AND RED CABBAGE PURÉE

INGREDIENTS:

Marinade: 2 pieces of Iberian solomillo · 200 grs. of extra virgin olive oil · 400 grs. of *Cruzcampo Gran Reserva* beer · 70 grams of leek · 50 grs. of carrot · 4 licorice tablets · 50 grs. of rice vinegar · salt · pepper

Red cabbage purée: 50 grs. of onion · 300 grs. of red cabbage · 50 grs. of bacon · 200 grs. of potatoes · 50 grs. of butter · 100 grs. of cream · salt · pepper

For the spiced crumbs: 200 grs. of rustic bread · 50 grs. of extra virgin olive oil · 1 garlic clove · 1 gr. of cumin · 1 gr. of cinnamon · 1 cardamom seed · ½ gr. of nutmeg · 2 grs. of black sesame seeds

PREPARATION: We cut the leek and the carrot as fine as we can. Then we cook it at 120 degrees for 20 minutes with 250 grs. of oil while we brown the meat, clean of fat and seasoned, over a high flame. Once it's nice and golden, we set it aside.

When the vegetables are cooked, we add the beer and reduce it until the alcohol, rice vinegar and licorice tablets disappear. We put it in

a vacuum-packed cooking bag along with the meat and we steam cook it at 50 degrees for an hour.

We lightly fry some cubes of bacon in their own fat so that they come out crunchy and set it aside. Then we cut the onion and the red cabbage Julian style and we cook it in extra virgin olive oil at 100 degrees. Halfway through, we add a tiny splash of beer. We cook it until we get a compote texture. Cut the potato into small pieces. Let it cook and then mash it. Add the fat from the bacon and butter to it and blend it together with the cream in a blender at 70 degrees.

We cut the bread into pieces and we moisten it with a touch of water. We add all the garlic to the oil to give it an aroma, add that to the bread and cook it over a low flame until it is dry. We mash it with the powdered spices, except for the sesame seeds, which we will add later.

PLATE ORGANIZATION: In a soup bowl, we put a serving of the red cabbage purée. We add to it the cut solomillo and crumbs and season the meat with the marinade.



*Descubre una cerveza única,
madurada lentamente en bodega*



**Cruzcampo®
GRAN RESERVA**

1904

*Carácter único
100% Malta*



Cruzcampo Gran Reserva ha sido guardada como Mejor Strong Lager del Mundo en 2009 por la prestigiosa revista Beer of the World.

Cruzcampo recomienda un consumo responsable. Cruzcampo Gran Reserva 6,4°



JAMÓN
IBÉRICO PURO
BELLOTA




**CUYAR
JABUGO**

En la cima del sabor
The best of flavours

Para los amantes de un producto sin igual,
manjar exquisito que nos cautiva.

Elaborated for the lovers of such a unique
product. Delicious delicacy to our senses.




**CUYAR
JABUGO**



Embutidos Jabugo, S.A. · Marqués de Aracena, 78 · 21360 El Repilado-Jabugo (Huelva) España
Tel. 959 12 26 12 · Fax 959 12 26 14





Cuyar Jabugo

En Jabugo, a 680 metros de altitud se produce de forma natural la curación en nuestros secaderos, al aire puro de la sierra y más tarde la maduración y envejecimiento en la penumbra de nuestras bodegas.

Para la producción de los Jamones CUYAR Jabugo se emplean más de 10.000 hectáreas de Dehesas de Encinas y Alcornuques repartidas por las provincias de Huelva, Sevilla, Badajoz, Cádiz y Málaga. En un ecosistema estable de gran importancia medioambiental, aportando alto valor al medio rural y salvaguardando la dehesa de otro tipo de intervenciones.

Embutidos Jabugo S.A. elabora piezas ibéricas de gran tradición artesanal. Una gama que le permite disfrutar del mejor jamón degustando un producto de exquisito equilibrio aromático y finísimo sabor.

The curing, maturing and ageing of our hams takes place naturally in our drying plants and bodegas in Jabugo, at 680 metres of altitude, taking full advantage of the fresh clean air of the sierra.

Jamones CUYAR Jabugo uses more than 10,000 hectares of meadowland, covered with Holm and Cork Oaks, throughout the provinces of Huelva, Seville, Badajoz, Cadiz and Malaga. Creating a stable ecosystem of great environmental importance, they are of great value to the rural surroundings, safeguarding the landscape from other forms of intervention.

Embutidos Jabugo S.A. produces a range of Iberico Pork products with a strong artisan tradition which allow the consumer to enjoy the finest hams with their exquisite aromatic harmony and superb flavour.



www.embutidosjabugo.com



Carlos Alcalá

GORKI (Córdoba)

“La *tapa* es el ofrecimiento de la cocina andaluza con la cantidad adecuada para poder disfrutar de variados platos”.

La *tapa* es vista por este cocinero como uno de los valores más importantes de la gastronomía andaluza, aunque no el único. “Con la apertura de Gorki, hace 18 años, creamos un concepto diferente en la *tapa*, partiendo de productos delicatessen”, asegura.

Para Gonzalo la *tapa* está en su mejor momento, “hemos llegado a unos niveles impensables hace diez años”. Actualmente la *tapa* se encuentra más elaborada, “se trabaja mucho más su elaboración, presentación y terminación final”.

La materia prima de calidad es fundamental, y “ahora los andaluces somos conscientes de las maravillas que tenemos en cada provincia”.

Gonzalo nos desvela su secreto mejor guardado a la hora de cocinar: “Elaborar con todo el cariño y amor posible”, afirma.

La *tapa* de su infancia: las *tapas* de fritura.

Cúyar Jabugo

“Es una empresa familiar muy ligada al cerdo ibérico. Con ellos hemos podido desarrollar varias ideas que teníamos, es muy agradable trabajar en equipo”.

“The *tapa* is what Andalusian cuisine offers, with enough quantity to be able to enjoy a variety of dishes”.

The chef sees the *tapa* as one of the most important assets of Andalusian gastronomy, though not the only one. “With the opening of Gorki 18 years ago, we created a different concept of the *tapa*, starting with delicatessen products,” he affirms.

For Gonzalo, the *tapa* is at its peak. “We have reached levels that were unthinkable ten years ago.” Currently, the *tapa* is more elaborate. “Much more effort is dedicated to their preparation, completion and presentation.”

Quality raw material is fundamental and “now Andalusians are conscious of the wonders we have in each province.”

Gonzalo tells us his best kept cooking secret: “Prepare it with lots of affection and love.”

The *tapa* from his childhood: fried *tapas*.

Cúyar Jabugo

“Is a family company very dedicated to the Iberian pig. We have been able to develop several ideas we had with them. It’s nice to work in a team”.

Tapear en GORKI: *diferente*

Go for *tapas* in GORKI: *diferente*

Carlos Alcala



Paso a paso
/ Step by step



TORTA DE NARANJA CON FOIE, JUGO DE CARNE Y LONCHAS DE JAMÓN DE BELLOTA “DEHESA DE CÚYAR”

INGREDIENTES: ¼ torta de aceite y naranja hojaldrada · 210 gr. tarrina de foie o foie micuit · 30 gr. jamón ibérico de bellota loncheado “Dehesa de Cúyar” · 1 cucharada sopera de jugo de carne.

MONTAJE: Con un cuchillo de sierra fina cortar en 4 triángulos la torta (utilizaremos 1 triángulo por tapa).

Cubrir la torta con lonchas de jamón ibérico de bellota, sin abusar.

Cortaremos en láminas finas la tarrina de foie (no interesa una única lámina gruesa) y la iremos colocando escalonadamente encima del jamón.

Introduciremos la tarta con el jamón y el foie unos 3 minutos en el horno a 180°. Mientras prepararemos un rulito de jamón de bellota con el resto de jamón no utilizado anteriormente.

Sacamos la tapa del horno (donde vendrá el foie semifundido) y la colocaremos en el rulo de jamón de bellota del modo que mejor nos parezca sobre el foie.

Salsearemos muy levemente por encima de la tapa con unas gotas de jugo de carne.

ORANGE CAKE WITH FOIE, MEAT JUICE AND SLICES OF ACORN-FED “DEHESA DE CÚYAR” HAM

INGREDIENTS: ¼ oil cake and orange puff pastry · 210 gr. terrine de foie or semi-cooked foie · 30 gr. of sliced “Dehesa de Cúyar” Acorn-fed Iberian ham · a tablespoon of meat juice.

PLATE PREPARATION: With a fine serrated knife, cut the cake into four triangles (we will use one for a *tapa*).

Sparingly cover the cake with slices of Iberian acorn ham.

We will cut the terrine de foie into fine sheets (we aren't interested in one thick sheet) and we will space it out on the ham.

We will put the cake with the ham and the foie in the oven for three minutes at 180 degrees. Meanwhile, we will prepare the acorn ham roll with the rest of the ham we didn't use before.

We take the *tapa* out of the oven (from which the foie will come out semi sunken in) and we will put it on the acorn ham roll so that it looks better over the foie.

We will lightly season the top of the *tapa* with a few drops of meat juice.

La Pizarra
Blackboard

Cazuelita de porra

Porra casserole

Antequerana con taquitos de jamón

Antequerana with cubed iberian ham

Caviar de erizo en su concha

Caviar with sea urchin in the shell






Ubago

UBAGO lleva más de 80 años de actividad ininterrumpida en la transformación de productos del mar: Caballa; melva; marisco mediterráneo, como el langostillo y la concha fina; huevas; hígados; gula; melva con pimientos del piquillo; ventrescas y un largo etcétera.

Ochenta años acumulando experiencias y mejoras para adaptarse a las exigencias del consumidor. Actualmente, UBAGO dispone de unas magníficas instalaciones de 18.500 m², con una plantilla de más de 700 trabajadores.

UBAGO has been processing sea produce uninterruptedly for over 80 years: mackerel, frigate tuna, Mediterranean seafood like prawns and clams, fish roe, liver, elvers, tuna with roasted red peppers, belly tuna, etc.

Eighty years spent acquiring experience and adapting to meet consumers' requirements. Today UBAGO possesses magnificent premises covering an area of 18,500 m² and employs over 700 workers.

 www.ubagogroup.com

Daniel Corso

LA BARRA (Málaga)



“La tapa forma parte de la cultura gastronómica española. Cientos de años de tradición que nos han dejado muchas cosas por descubrir; ya Cervantes, en el Quijote, llamaba a las tapas “tapadillos” y Quevedo “aviso” o “avisillo”.

Para Daniel la tapa define a Andalucía “al igual que el fast food define el estilo de vida estadounidense”.

Las tapas elaboradas en este establecimiento cuentan con un ingrediente único: “el cuidado en hacer las cosas bien”. La tapa evoluciona y mejora en presentación, sin perder imaginación, “se crean nuevos conceptos sin perder su esencia”. Aunque también recuperando platos de toda la vida “en la Barra hemos recuperado la cazuela de fideos, un plato que yo tomaba cuando era pequeño”, desvela.

En La Barra son conscientes del potencial de la gastronomía andaluza, por ello a la tapa no la consideran un arte menor, sino al contrario “algo que te hace sentir y disfrutar”. “Para mí el mayor halago es recibir el plato vacío”, asegura Daniel.

“Cualquier momento es bueno para tapear, si la compañía es buena”. Y, por supuesto, en La Barra es una excelente elección.

La tapa de su infancia: Los torreznos, trozos de tocino cortados en tiras y fritos.

Ubago

“Conservas Ubago nos ofrece la calidad de una conserva cuidada y una excelente materia prima”.

“The *tapa* forms a part of Spain’s gastronomic culture. It is hundreds of years of tradition that leaves us many things yet to discover. Cervantes, in *Quijote*, called *tapas* “tapadillos,” and Quevedo called them “avisos” (notice) or “avisillos”.

For Daniel, the *tapa* defines Andalusia “just as fast food defines the lifestyle in the United States”.

Tapas made in this establishment have just one ingredient: “attention to detail in doing things right”. The *tapa* evolves and improves in presentation without losing imagination. “New concepts are created without losing their essence”. Though they are also recapturing traditional dishes. “At the bar we have brought back fideo (noodle) casserole, a dish I had when I was little,” he reveals.

In La Barra, they are aware of the potential of Andalusian gastronomy. That’s why they don’t consider the *tapa* just a craft, but, on the contrary, something that makes you feel and enjoy. For me, the best compliment is an empty plate”, Daniel assures.

“Any moment is a good one to go out for *tapas* if you’re in good company”. And, of course, there is always a good selection in *La Barra*.

The *tapa* from his childhood: Torrenzons, fried strips of bacon

Ubago

“Ubago Conserves offers us the quality of a preserve made with care and an excellent commodity”.

Tapear en LA BARRA: *disfrutar*

Go for tapas in LA BARRA: *enjoy*

Daniel Corzo



La Pizarra
Blackboard

Foie plancha con compota de manzana

Grilled foie with applesauce

Vieira con langostinos

Scallops with prawns

Salmón con crema de queso

Salmon with cheese sauce

ROLLITOS DE LANGOSTILLOS ENVUELTOS EN CALABACÍN MARINADO CON SALSA DE SOJA DE LIMA Y WASABI

INGREDIENTES: Lata de langostillos UBAGO · 1 calabacín grande · 2 limas
· salsa de soja · wasabi · aceite de oliva virgen · sal · pimienta

ELABORACIÓN: Con una guillotina o una cortadora de fiambre cortamos laminas de calabacín a lo largo. Hacemos una mezcla con zumo de lima, aceite de oliva virgen (a partes iguales) sal y pimienta. Ponemos a marinar durante 1 hora las láminas de calabacín en la mezcla de lima-aceite.

Abrimos y escurrimos los langostillos. Los ponemos a marinar 3 minutos con lima y soja y escurrimos.

Envolvemos dos langostillos en cada lamina de calabacín (bien escurrido), poniendo primero uno con la lengua naranja fuera del rulo y a mitad de rulo el otro de la misma manera, Se presentan de pie en el plato con las lenguas hacia arriba.

Se acompaña de una vinagreta bien ligada de soja, wasabi, lima y aceite de oliva.

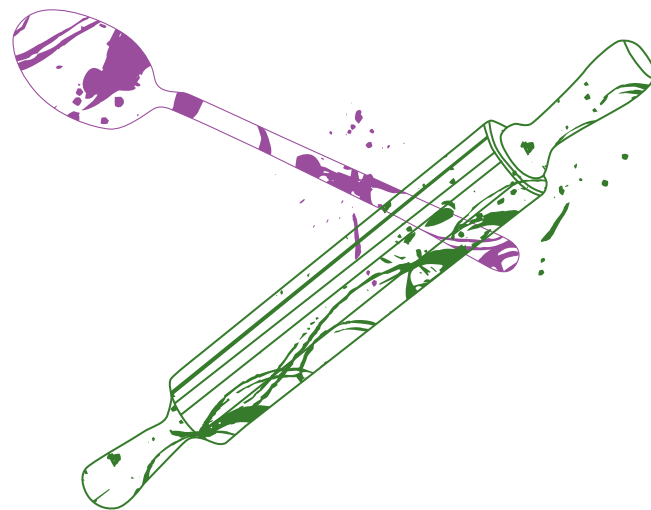
LANGOSTILLO ROLLS IN MARINATED ZUCCHINI AND SOY-LIME AND WASABI SAUCE

INGREDIENTS: A can of UBAGO langostillos · 1 large zucchini · 2 limes · soy sauce · wasabi sauce · virgin olive oil · salt · pepper

PREPARATION: Cut the zucchini horizontally with either a guillotine or a meat slicer. We'll make a mix of half lime juice and half virgin olive oil with salt and pepper. We let the zucchini sheets marinate in the lime-oil mix for an hour.

We open and drain the langostillos. We'll marinate them for three minutes in the lime-oil mix and then we drain it. We wrap two langostillos in each zucchini sheet (well drained), first putting the orange tongue outside the roll and, in the middle of the roll, another in the same way. It is presented upright on the plate with the tongues pointing upward.

It is accompanied with a soy-based vinaigrette, wasabi sauce, lime sauce and olive oil.



Paso a paso / Step by step





LANGOSTILLOS



Marisco Fresco de Costa / Fresh seafood from the Coast

Hay mil maneras de degustarlo...

¡Pruébalo y disfruta!

It can be enjoyed in thousands of ways... Try it and enjoy!



Naturaleza en su mesa • From nature to your table



Veta La Palma = CALIDAD + NATURALEZA + IDI = **SOSTENIBILIDAD+**

● Estilo tradicional / Traditional style





Jose Alvarez



LA COSTA (El Ejido /Almería)

“La tapa es lo más importante de Andalucía a nivel gastronómico”. José opina que ir de tapas es muy divertido, mucho más que de mesa y mantel. “En ningún bar de España hay el ambiente de los bares de Andalucía. Además, tenemos la suerte de tener productos espectaculares: el pescado, las verduras, el tomate raff... , que con las tapas van fenómeno”.

Desde los 16 años en la cocina, José define su buen hacer en los fogones como cocina tradicional almeriense con técnicas nuevas de cocer el pescado. Una mezcla de tradición y vanguardia, de manera que para él la tapa está experimentando un gran cambio, “La Costa es un bar muy antiguo, con más de 40 años. Hemos pasado por todo: antes era más tradicional y poco a poco ha ido evolucionando, tanto la cocina del restaurante como la cocina del bar”.

Sin olvidar la tradición, por supuesto: “Hemos recuperado, además de los gurullos (plato tradicional de Almería), una fritadilla que hacía mi madre”. Recuerda con especial cariño un sabor de cuando era pequeño: “la tapa de patatas bravas, picantitas, me encantaba”.

Veta La Palma

“Su pescado es maravilloso, las lubinas, corvinas y doradas son un producto buenísimo; un pescado con bastantes grasas saludables que están muy bien”.

“The *tapa* is the most important thing for Andalusia on a gastronomical level.” José thinks that going out for *tapas* is a lot of fun, much more than sitting down at a table for a traditional dinner. “The environment here in Andalusian bars doesn’t exist in any other part of Spain. Also, we are lucky enough to have spectacular products: fish, vegetables, raff tomato... , all of which go wonderfully with *tapas*.”

Since he was sixteen in the kitchen, José has defined his talent for traditional Almerian cuisine with new techniques for cooking fish. It is a mix of tradition and vanguard. For him, the *tapa* is experiencing a big change. “La Costa is a very old bar. It’s more than 40 years old and we have been through it all. Before, it was more traditional, but the cuisine has been evolving both in the restaurant and in the bar little by little.”

Without forgetting tradition, of course: “We have recaptured the fritadilla (fried dishes) that my mother used to make as well as gurullos (a traditional Almerian dish).” He fondly remembers the flavor from when he was little: “I loved the slightly spicy *tapa patatas bravas*.”

Veta La Palma

“Their seafood is marvelous. The sea bass, corvine and bream are really good products. It is fish with enough healthy fats to make it really good.”

Tapear en LA COSTA: *ven y lo ves*

Go for tapas in LA COSTA: *come and you'll see*

Jose Alvarez



Veta la Palma

En la provincia de Sevilla, en el corazón de las Marismas del Guadalquivir, y en pleno Parque Natural de Doñana, se encuentra Veta de La Palma. Con una superficie de 11.300 hectáreas, los ríos Guadalquivir y Guadiamar o Brazo de la Torre abrazan este entorno natural donde conviven en perfecta armonía tres actividades básicas: la acuicultura, la ganadería y la agricultura. En Veta la Palma no sólo se apuesta por un desarrollo sostenible, sino que se va mas allá con lo que la empresa entiende que es la apuesta del Siglo XXI: la Sostenibilidad Plus, que significa no sólo ser sostenibles en el tiempo, sino generar recursos medioambientales a partir de una actividad productiva.

La acuicultura consigue altas tasas gracias a las buenas condiciones de nutrientes y de oxigenación de las aguas, lo que permite obtener un pescado de primera calidad, muy valorado por los grandes chefs del mundo. Todas las especies cultivadas tienen un gran valor añadido y son típicas del estuario del Guadalquivir, como el camarón, la anguila, el lenguado, la lubina, el mujol y la dorada.

Veta La Palma is in the province of Seville, set in the heart of the Guadalquivir wetlands in the Doñana Natural Park. Spread over 11,300 hectares, this natural heaven is bathed by the Guadalquivir, Guadiamar and Brazo de la Torre rivers and provides a space in which its three basic activities, aquaculture, livestock farming and agriculture, coexist in perfect harmony. At Veta de Palma, they not only invest in sustainable development. They go beyond what the average company considers an investment in the 21st century: Sustainability Plus, which means that they are not only sustainable over time, but also generate new environmental resources through productive activity.

Aquaculture is a major source of income, due to the excellent nutrients and oxygenating properties of the water, enabling the production of high quality seafood, which is very popular with world's top chefs. The species farmed are local and typically found in the Guadalquivir estuary, including shrimps, eels, plaice, sea bass, mullet and gilthead bream.



www.vetalapalma.es



Paso a paso
/ Step by step

LOMO DE CORVINA VETA LA PALMA CON GURULLOS Y HONGOS

INGREDIENTES: 1 corvina de 1,5 kg · 160 gr de gurullos · 2 hongos boletus edulis medianos · 3 puerros · 1 cebolla pequeña · 1 tomate · 2 cucharaditas de soja · aceite de oliva · sal

ELABORACIÓN: Limpiar la corvina y sacarle los lomos, cortarlos en trozos de unos 90-100 gr y reservarlos.

Hacer un caldo de pescado con las espinas de la corvina, 2 puerros, el tomate, la cebolla y un poco de sal. Por otro lado picar 1 puerro y sofreírlo con un poco de aceite. Una vez sofrito echar los hongos para que no se hagan demasiado. Seguidamente echar los gurullos y el caldo de pescado. Por último, darle un toque de soja para sazonar. Esperar 8 ó 10 minutos hasta que los gurullos estén cocinados.

Sazonar los lomos de la corvina e introducirlos en bolsas de cocción con un poco de caldo y aceite, envasarlos al vacío y cocinarlos a 55°C en ronner unos 8 minutos aproximadamente dependiendo del grosor del pescado.

PRESENTACIÓN: Poner los gurullos en el plato en forma de cordón y al lado el lomo de corvina.

SEA BASS LOIN FROM VETA LA PALMA WITH GURULLOS AND MUSHROOMS

INGREDIENTS: 1 1.5 kg sea bass · 160 gr. of gurullos · 2 medium King Bolete mushrooms · 3 leeks · 1 small onion · 1 tomato · 2 small teaspoons of soy · olive oil · salt

PREPARATION: Clean the sea bass and remove its loins. Cut them into 90-100 gram pieces and set them aside.

Make a fish stock with a little salt and the sea bass bones, 2 leeks, tomato and onion. Meanwhile, dice the leek and sauté it with a little oil. Once it is sautéed, add the mushrooms so that they don't end up too cooked. Next, add the gurullos and the fish stock. Lastly, add just a bit of soy to season it. Wait between eight and ten minutes until the gurullos are cooked.

Season the sea bass loins and put them in cooking bags with a little stock and oil, vacuum-pack them and cook them at 55 degrees in the Ronner for approximately eight minutes until the gurullos are cooked.

PRESENTATION: Place the gurullos on the plate in string pattern and the sea bass loin beside them.



- Ensalada de setas con helado de queso
- Lukewarm Mushroom salad with cheese ice
- Pulpo asado con espuma de patata
- Roasted Octopus with potato foam
- Marisco de Almería
- Almerian seafood



www.unioliva.com

Unioliva

La Sociedad Cooperativa Andaluza Unión de Úbeda, fundada en 1931, cuenta en la actualidad con más de 1.500 socios, cuya actividad principal es el cultivo del olivar; su producción anual es de 10.000.000 de kilos de aceite y se prevé un crecimiento de un 12,5% en los próximos años.

Desde su fundación, la empresa se ha ido transformando tecnológicamente para producir un Aceite de Oliva Virgen Extra y Virgen de una calidad excepcional. Unioliva produce un aceite de la variedad picual, un aceite tradicional jiennense, con los caracteres propios de la zona. Posee identidad, se aprecia la madurez, tanto en el color, verdoso dorado, como en aromas dulces, a los que siguen otros a corteza de limón, que le aportan gracia. En boca, resulta aromático en su madurez, mostrando con nitidez propiedades muy enraizadas, como el amargor y el picante.

The Sociedad Cooperativa Andaluz Unión in Úbeda, founded in 1931, currently has more than 1,500 members. It is mainly dedicated to olive cultivation and produces 10,000,000 kilos of oil annually, a number which is expected to grow 12.5 percent in the coming years.

Since its founding, the company has continually transformed its technology to make Virgin and Extra Virgin Olive Oil of an exceptional quality. Unioliva produces an oil of the picual variety, a traditional oil from Jaen with characteristics typical of the area. Its maturity can be seen both in its greenish gold color and in its sweet aroma, followed by others of lemon rinds, which give the wine a certain elegance. In the mouth, it is aromatic in its maturity, clearly revealing very robust properties, like bitterness and spiciness.



Montserrat de la Torre

RESTAURANTE-CANTINA
LA ESTACIÓN (Jaén)

“La *tapa* nos define”. El mayor halago que Montserrat ha recibido por parte de un cliente es una frase que encierra todo su saber hacer en la cocina: “recuerdo aquella ocasión en la que alguien me dijo que mis manos eran una maravilla, incluso me aconsejó que me sacara un seguro para ellas”, evoca con una sonrisa.

Pero detrás de su forma de cocinar no hay ningún secreto, “sólo las muchas horas que he echado en la cocina”. Porque para esta mujer, de las pocas con nombre propio en la gastronomía andaluza, “la restauración te tiene que gustar mucho; la experiencia y el cariño hacen el resto”.

En palabras de Montserrat, cuanto más natural sea el producto mejor, no hace falta añadir nada más. El sabor del producto andaluz, su calidad y variedad son suficientes para alcanzar el éxito creando tapas como las que se disfrutaban en este establecimiento de Úbeda, donde la imaginación de los platos no está reñida con la tradición gastronómica, que en sí misma constituye un pilar fundamental de la cultura andaluza y de sus gentes.

El restaurante-cantina La Estación cuenta con dos zonas diferenciadas: a la entrada, el bar: ambientado en la antigua cantina de la cercana estación de Linares-Baeza, en el que se puede tapear y tomar alguna de las raciones de la carta. Pasada esta zona se encuentra una pequeña sala que simula un antiguo vagón de tren. Un sitio pequeño en dimensiones pero grande en gastronomía.

Unioliva

“El Aceite de Oliva Virgen Extra de Unioliva es un producto muy bueno, resaltó mucho el sabor del bacalao en mi receta”.

Tapear en LA ESTACIÓN:

sencillos y elegancia

“The *tapa* defines us.” The biggest compliment that Montserrat has gotten from a client was a phrase that sums up all her cooking know-how: “I remember the time someone told me that my hands were a wonder. They even recommended that I take out an insurance policy on them,” she remembers with a smile.

But there is no secret behind her cooking. “It’s just a lot of hours that I have spent in the kitchen”. But, for this woman, one of the few who has made her own name in Andalusian gastronomy, “you have to like the restaurant business. Experience and love do the rest.”

In Montserrat’s words, the more natural the product, the better. It’s not necessary to add anything more. The flavor, quality and variety of Andalusian products are enough to be successful creating *tapas* like those enjoyed in this establishment in Úbeda, where imagination isn’t incompatible with gastronomic tradition, which in itself constitutes a fundamental pillar of Andalusian culture and its people.

The restaurant-bar La Estación counts on two differentiated areas. One is the bar at the entrance, with the atmosphere of an old bar in the station of the nearby town Linares-Baeza, in which you can eat some *tapas* and plates from the menu. This area leads to a small room, an imitation of an old train wagon. It is a place small in dimensions but big in gastronomy.

Unioliva

“Unioliva’s Extra Virgin Olive Oil is a very good product. It really brings out the cod’s flavor in my recipe”.

Go for tapas in LA ESTACIÓN:

simplicity and elegance

Monteviat de la Torre



Paso a paso
/ Step by step

Le Pizzeria
Blackboard

Albóndigas con plátano envuelto en coco

Meatballs with banana wrapped in coconut

Pimientos del piquillo rellenos de pescado y gambas

Can of red peppers stuffed with fish and shrimp

Burrito de lomo a la pimienta con crema de queso

Pork loin burrito with ppeper and cheese sauce

BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, UNIOLIVA SUPREMO D.O., PISTO CASERO, SABANITA DE TOCINO Y ESPÁRRAGO VERDE

INGREDIENTES: 150 gr. lomo de bacalao selecto (a punto de sal) · aceite de oliva virgen extra Unioliva Supremo D.O.

Para el Pisto

INGREDIENTES: 1 kg. tomates rojos maduros · 500 grs. pimientos verdes · aceite. de oliva virgen extra Unioliva Supremo D.O. · 50 grs. azúcar · pizca de sal

PARA LA PRESENTACIÓN: 4 ud. espárragos verdes · 3 lonchas tocino ibérico

ELABORACIÓN: Escardamos los tomates en agua hirviendo haciéndole una cruz en el centro del tomate. Seguidamente pelarlos, quedándonos sólo con la pulpa (desechando las pepitas) y troceamos.

En una olla, poner el aceite de oliva virgen, los pimientos previamente troceados, los tomates y freír, poner a fuego medio y dejar evaporar el agua que suelta el tomate, mover sobre unas 3 horas, añadir la pizca de sal y el azúcar, caramelizar hasta que quede totalmente frito y sin jugo.

Cogemos el lomo de bacalao, lo ponemos en una bandeja de horno honda, lo cubrimos de aceite de oliva virgen para poder ser confitado y lo ponemos a una temperatura de 60° durante 7 u 8 minutos.

Ponemos las yemas de espárrago en una sartén con aceite de oliva y salteamos.

Cortamos unas sabanitas de tocino ibérico en la cortafiambres.

PRESENTACIÓN: Poner pisto en el fondo del plato, colocar el lomo de bacalao encima del pisto; en un lateral poner las yemas de espárragos verdes y sobre ellos las sabanitas de tocino. Decorar con un crujiente de perejil frito encima del bacalao.

COD CONFIT WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, UNIOLIVA SUPREMO D.O., HOMEMADE PISTO, BACON SLICES AND GREEN ASPARAGUS

INGREDIENTS: 150 gr. of select cod loins (salt to taste) · Unioliva Supremo D.O. extra virgin olive oil

For the pisto

INGREDIENTS: 1 kg. of red mature tomatoes · 500 grs. of green peppers · extra virgin olive oil Unioliva Supremo D.O. · 50 grs. of sugar · a pinch of salt

FOR THE PRESENTATION: Four spears of green asparagus · three slices of Iberian bacon

PREPARATION: We weed and clean the tomatoes in boiling water making a cross in the middle of the tomato. Then we peel and deseed them, keeping only the pulp. We cut them into pieces.

Fry the already cut peppers and tomatoes with olive oil in a pot over a medium flame. Let the water that the tomatoes release evaporate and cook it over a period of three hours, stirring occasionally. Add a pinch of salt and sugar, sweetening it until it is totally fried and no juice is left.

Take the cod loin and put it on a rippled baking sheet. Cover it with extra virgin olive oil to confit it. Bake it at 60 degrees for seven or eight minutes.

Put the asparagus buds in a saucepan with olive oil and sauté them.

Cut the Iberian bacon sheets in the meat slicer.

PRESENTATION : Put the pisto on the plate first, followed by the cod. On one side, put the green asparagus buds. Put the bacon sheets on top of them. Decorate it by adding some fried parsley crunch on the cod.





Unioliva SUPREMO



Su Aceite de Oliva Virgen Extra desde 1931

Your Extra Virgin Olive since 1931



**INES[®]
ROSALES**



LAS LEGÍTIMAS Y ACREDITADAS
TORTAS DE ACEITE
DE
ROSALES
CALLE REAL 102
Calleja de la Cueva
TELEFONO 3P
TELEFONO RE-15TP



IFS
International
Food Standard
www.ifs.com/foodsafety



Inés Rosales

Inés Rosales surge en 1910 en Castilleja de la Cuesta, producto de la voluntad emprendedora de una mujer, Inés Rosales Cabello. Cien años después, la empresa continúa con dos valores invariables en el tiempo: elaboración y envuelta manual de la Torta de Aceite y el uso del Aceite de Oliva Virgen Extra en su fórmula original. Éste es su capital social. Estas dos constantes tienen puentes permanentes con sus mercados. Entiende a las personas. Dialoga con ellos y genera confianza. Y este diálogo lo hace en todos los idiomas y culturas. Todos comprenden el valor de las mismas. Está en los cinco continentes con el 18% de cuota de mercado.

Pero la tradición hace un binomio perfecto con la innovación y en sus instalaciones de 10.000 m² y que ocupan a 125 personas, los procesos auxiliares que acompañan a la elaboración tradicional se apoyan en una tecnología punta, lo que da lugar a que sus productos estén certificados por las principales normas andaluzas, europeas e internacionales (Calidad Certificada, ISO 9001-14001 e IFS).

Inés Rosales emerges in 1910 in Castilleja de la Cuesta, a product of the enterprising determination of one woman, Inés Rosales Cabello. One hundred years later, the company continues with two timeless values: the preparation and packaging their Oil Cake by hand and the use of the Extra Virgin Olive Oil in its original formula. This is its social capital. These two unchanging principles connect it to its clients. The company understands people. It maintains a dialogue with them and wins their confidence. It maintains this dialogue with them in all languages and all cultures, whose value everyone understands. This company is present on the five continents with an 18 percent market share.

But tradition makes a perfect pair with innovation, and in its installations of 10,000 m² where 125 people work, the auxiliary processes that go along with traditional preparation are supported by high technology, which makes their products certified by the main Andalusian, European and international regulations (Certified Quality, ISO 9001-14001 and IFS).



Desde 1989, el maestro heladero Joaquín Liria Bulnes ha dedicado su vida profesional al estudio e investigación de los helados artesanos, con un objetivo concreto: difundir la cultura andaluza a través del helado artesano, con creaciones como flor de azahar, dulce de pestiño, torrijas y torta de aceite, entre otros.

Su objetivo ha estado centrado en dar identidad andaluza y española al helado artesano tan desconocido en nuestro país. Esta identidad la ha conseguido valorando, respetando e interpretando ingredientes con carácter netamente andaluzes y españoles, con un criterio gastronómico coherente con la definición de lo que es un helado artesano, sin alterar recetas tan arraigadas a la gastronomía española. Pionero en la incorporación del aceite de oliva, vinos, vinagres andaluzes, especias, frutas autóctonas y plantas aromáticas al mundo del helado artesano.

Reconoce que el sabor que más “repercusión” ha tenido ha sido el helado Flor de Azahar y Dulce de Pestiño, a pesar de que cada año incorpora nuevas recetas basadas en sabores típicos de la gastronomía andaluza. El Vinagre de Jerez y el Aceite de Oliva también forman parte de su extensa carta de sabores, a los que hay que unirles la hierbabuena, la manzanilla o el romero, entre otros.

Inés Rosales

“Es una empresa emblemática, referencia para cualquier empresa andaluza. Ha demostrado, a lo largo de sus cien años de historia, que con un trabajo bien hecho, con innovación y creatividad se consigue perdurar durante cien años y difundir nuestra cultura por todo el mundo”.

Since 1989, the master ice-cream maker Joaquín Liria Bulnes has dedicated his professional life to the study and research of artisan ice-cream with one clear objective: To spread Andalusian culture through artisan ice-cream with creations like orange blossom, dulce de pestiño, torrijas (French toast soaked in honey and milk or wine) and flat oil cake, among others.

His objective has been centered on giving an Andalusian and Spanish identity to our unknown artisan ice-cream here in Spain. He has achieved this identity by valuing, respecting and interpreting ingredients with the definition of what is artisan ice-cream without altering recipes so deeply-rooted in Spanish gastronomy. He is a pioneer in the incorporation of olive oil, wine, Andalusian vinegars, spices, native fruits and aromatic plants into the world of artisan ice-cream.

It recognizes that the flavors that have had the most “repercussion” are the Orange Blossom ice-cream and the Dulce de Pestiño despite the fact that every year he incorporates new recipes based on flavors typical in Andalusian gastronomy. Vinegar from Jerez and olive oil also forma a part of his extensive flavor menu, to which you also have to add spearmint, manzanilla and rosemary, among others.

Inés Rosales

“It is an emblematic company, setting standards for any Andalusian company. It has demonstrated through its 100 years that with good work, innovation and creativity, one can last 100 years and spread our culture throughout the world.”

Tapear en LA FIORENTINA: *diferente*

Go for tapas in LA FIORENTINA: *diferente*



Joaquín Lóía



Paso a paso / Step by step

Le Pizarra
Blackboard

Helado Flor de Azahar

Orange blossom ice-cream

Helado de dulce de pestiño

Dulce de pestiño ice-cream

Helado de tortas de Inés Rosales

Inés Rosales flat cake ice-cream

TRILOGÍA HELADA DEL ALJARAFE SEVILLANO

Crema helada de Flor de Azahar

INGREDIENTES POR 1 KG.: 523 grs. infusión fría de flores de azahar · 170 grs. nata 35% · 90 grs. leche en polvo desnatada · 59 grs. dextrosa · 149 grs. azúcar · 20 grs. glucosa atomizada de-30 · 7 grs. neutro para crema · dados de naranja amarga sevillana

ELABORACIÓN: Macerar las flores de azahar depositándolas en el fondo de un recipiente con cierre hermético, cubriéndolas con agua fría y conservar en el refrigerador durante un mínimo de tres días. En un recipiente verter la parte líquida e incorporar la leche en polvo a la vez que agitamos enérgicamente. Igualmente añadimos a la mezcla la dextrosa y la glucosa atomizada. Calentar esta mezcla y cuando alcance los 40° añadir el neutro, previamente mezclado con el azúcar. Remover con un batidor la mezcla y llevarla a 85° (pasteurización).

Crema de Aceite de Oliva Virgen Extra aromatizada con matalahúga

INGREDIENTES POR 1KG.: 673 grs. leche desnatada · 60 grs. aceite de oliva virgen extra · 20 grs. matalahúga · 75 grs. leche en polvo desnatada · 35 grs. dextrosa · 140 grs. azúcar · 20 grs. glucosa atomizada de-30 · 7 grs. neutro para crema · 15 gotas aceite esencial de anís.

ELABORACIÓN: Calentar el aceite, sofreír ligeramente la matalahúga, colar y reservar el aceite. Realizar el mismo procedimiento que en la receta anterior con el resto de ingredientes, incorporando el aceite.

Crema helada de ajonjolí

INGREDIENTES POR 1 KG.: 673 grs. leche desnatada · 50 grs. aceite sésamo tostado · 75 grs. leche en polvo desnatada · 35 grs. dextrosa · 140 grs. azúcar · 20 grs. glucosa atomizada de-30 · 7 grs. neutro para crema

ELABORACIÓN: Realizar proceso de pasteurización anteriormente indicado y mantecar.

MONTAJE: Sobre el plato colocar torta de aceite Inés Rosales y sobre ella poner quenelle de helado de Flor de Azahar, el cubo de helado de ajonjolí, cilindro de crema helada de matalahúga y decorar con hilos de caramelo, cobertura de chocolate, flor de azahar y ajonjolí tostado.

THE FROZEN TRILOGY OF SEVILLIAN ALJARAFE

Orange blossom soufflé

INGREDIENTS for 1 kg.: 523 grs. of cold orange blossom infusion · 170 grs. of cream 35% · 90 grs. of skim powdered milk · 59 grs. of dextrose · 149 grams of sugar · 20 grs. of powdered glucose-30 · 7 grs. neutral cream stabilizer · cubes of Sevillian sour oranges

PREPARATION: Crush the orange blossoms and put them in a container with an airtight lid, cover them with cold water and store them in the refrigerator for at least three days. Pour the liquid part into a container while adding the powdered milk. Shake it vigorously. Add the mix of dextrose and powdered glucose in the same way. Heat this mix and, when it reaches 40 degrees, add the neutral cream stabilizer with the sugar already mixed in. Mix it with a whisk and raise the temperature to 85 degrees (pasteurization).

Extra virgin olive oil cream with the aroma of anis

INGREDIENTS FOR 1 KG. : 673 grs. of skim milk · 60 grs. of extra virgin olive oil · 20 grs. of anise · 75 grs. of powdered skim milk · 35 grs. of dextrosa · 140 grs. of sugar · 20 grs. of powdered glucose-30 · 7 grs. of neutral cream stabilizer · 15 drops of essential anise oil

PREPARATION: Heat the oil and sauté the anise lightly. Strain it and save the oil. Follow the same procedure from the previous recipe with the rest of the ingredients, adding the oil.

Sesame soufflé

INGREDIENTS FOR 1 KG. : 673 grs. of skim milk · 50 grs. of toasted sesame seed oil · 75 grs. of powdered skim milk · 35 grs. of dextrose · 140 grs. of sugar · 20 grs. of powdered glucose · 7 grs. of neutral cream stabilizer

PREPARATION: Follow the previous pasteurization procedure described and whip.

PLATE ORGANIZATION AND PRESENTATION: Put the Ines Rosales oil cake on the plate with an Orange blossom ice cream quenelle, a cube of the sesame soufflé and a cylinder of the anise ice cream on top. Then drizzle caramel, chocolate coating, orange blossoms and toasted sesame seeds over the top.



TRIFÓN, LA FLOR DEL TORANZO

Rogelio Gomez Lopez

www.grupoestevez.es

Esta empresa, de carácter cien por cien familiar, ha dado siempre una gran importancia al envejecimiento de sus vinos, cuidándolos con gran esmero e interés. Actualmente disponen de una de las instalaciones más modernas de Europa. Desde Finos, Manzanillas, Olorosos, Vino Dulce, Licores, Vinagre, Brandies y Whisky pasando por verdaderas reliquias como los vinos con más de 30 años de vejez o los llamados de gama alta. Un trabajo bien hecho, que da lugar a un catálogo de productos lleno de exquisiteces.

This 100% family-owned business has always attached great importance to the ageing of its wines, nursing them with great affection and diligence. Today the company owns one of the most modern plants in Europe, and offers a wide variety of products. These include Finos, Manzanillas, Olorosos, Sweet Wine, Licors, Vinegar, Brandies, Whisky, and also genuine collectors items like its so-called top of the range wines which have been aged for over 30 years. A job well done, resulting in a product catalogue full of real delicacies.

Jose Estevez



Rogelio Gómez es un tabernero de 64 años que se atreve a asegurar que “no existiría una Sevilla como la que tenemos si no existiera la tapa. Para mí es el complemento que acompaña a estar rodeado de buenos amigos y a un rato de charla”.

Poco partidario de la innovación, se considera un amante de la tapa de toda la vida, “a mí me gusta anclarme mucho en la tradición. Carlos Herrera dijo en una ocasión que Sevilla es una ciudad donde se come muy mal sentado y muy bien de pie”.

Rogelio asegura que su mayor aportación al mundo de la cocina ha sido trabajo y buen servicio. Y no dejaría que ningún extranjero se fuera de Andalucía “sin haber probado nuestros guisos en invierno y nuestras ensaladas, aliños y gazpacho en verano”. Del mismo modo, asegura que “nuestra cocina de aquí abajo es una cocina importantísima. Porque hacer buena cocina en el norte es muy fácil; por ejemplo, un cogote de merluza con esa merluza del Cantábrico. Pero en esta tierra donde la materia prima es bastante sencilla, a ver quien hace unas papas con choco para chuparse los dedos, o unos alcahuciles rellenos!”. “No somos conscientes de nuestro potencial en la cocina. Parece que aquí en Andalucía no sabemos comer ni sabemos beber. Y yo creo que es donde mejor se come y se bebe de España”.

La Guita

“La Guita es una manzanilla totalmente sanluqueña con una calidad maravillosa. Además, para mí, que soy un maniático de los vinos recién envasados, posee algo que es imprescindible: la fecha de envasado en la contraetiqueta, algo que me encanta y me sugiere seriedad. La manzanilla para mí es el vino más delicado del mundo, no en vano es el único vino femenino que existe, de ahí esa delicadeza; el resto de todos los vinos son masculinos”.

Rogelio Gómez is a 64-year-old bartender that dares to say “if the tapa didn’t exist, a Seville like the one we have wouldn’t exist. For me, it’s a nice addition to being surrounded by good friends and a good chat.”

Not much of a supporter of innovation, he considers himself a traditional tapa lover. “I like to focus a lot on tradition. Carlos Herrera said on occasion that Seville is a city where the food is bad seated but very good standing.”

Rogelio assures us that his biggest contribution to the cooking world has been work and good service. And he wouldn’t let any foreigner leave Andalusia “without having tried our stews in winter and our salads, aliños, gazpacho in summer”. In the same way, he assures us that “our cooking down here is very important because making good food in the north is very easy. One example is hake’s nape with hake from Cantabria. But here, where raw material is pretty simple, let’s see who can make potatoes with squid good enough to make you lick your fingers!”. “We aren’t conscious of our potential in the kitchen. Here in Andalusia it seems like we don’t know good eating and good drinking. And I think that is where people eat and drink the best in Spain.”

La Guita

“La Guita is a wonderful, quality manzanilla from Sanlúcar. Also, “For me, because I’m crazy for recently bottled wines, it possesses something that is indispensable, the date on the back label, something that I love and suggests sincerity. In my opinion, manzanilla is the most delicate wine in the world, and there’s a reason. It is the only feminine wine that exists, which explains its delicacy. All other wines are masculine.”

Tapear en LA FLOR DEL TORANZO:
amistad y buena charla

Go for tapas in LA FLOR DEL TORANZO:
friendship and a good chat



La Pizzeria
Blackboard

Lomo con manzana

Pork Loin with apple

Anchoas con leche condensada

Anchovies with condensed milk

Foie gras

Foie gras

LOMO CON MANZANA

INGREDIENTES: Lomo ibérico · Manzanilla “La Guita” · aceite y cebolla · sal y pimienta · manzana roja · mayonesa · molletes de Antequera

ELABORACIÓN: Dejamos macerar el lomo de 24 a 32 horas en manzanilla. Después de macerar, se mete al horno durante aproximadamente una hora con un chorrito de aceite, cebolla en rodajas de fondo, sal, pimienta y manzanilla. Se le va echando manzanilla según lo vaya necesitando para que no se seque. Se saca del horno y se deja enfriar.

Una vez frío se corta en lonchas finas. Se abre el mollete al medio y se tuesta.

Una vez tostado el mollete, se ponen dos o tres lonchas de lomo (según grosor), se añade una rodajita fina de manzana y mayonesa. También se puede servir en plato sobre un fondo de lechuga juliana. Se pone la lechuga de base, el lomo y las rodajitas de manzana encima con un ligero toque de mayonesa, al gusto.



Paso a paso
/ Step by step



PORK LOIN WITH APPLES

INGREDIENTS: Iberian pork loin · ‘La Guita’ manzanilla · oil and onion · salt and pepper · a red apple · mayonnaise · sweet rolls from Antequera

PREPARATION: We let the pork loin marinate between 24 and 32 hours in the manzanilla. After marinating, we put it in the oven for about an hour on a bed of sliced onions with a splash of oil, salt, pepper and manzanilla. Add enough manzanilla periodically so that it doesn’t dry. Take it out of the oven and let it cool.

Once it is cold, we cut it into thin slices. We open the sweet roll in the middle and toast it.

Once the sweet roll is toasted, two or three slices of pork loin are added, depending on their thickness. Then a fine slice of apple is added with mayonnaise. It is also possible to use a bed of lettuce cut Julian style. Use the lettuce as a base with the pork loin and apple slices on top, finished off with a light dab of mayonnaise to taste.

Empieza lo bueno
IT'S TIME FOR THE BEST



“La Guita”

Sierra Mayor[®]
de Jabugo
El Jabugo de Autor.

The Jabugo with Signature



S
Sierra Mayor[®]
de Jabugo

10
Velas

uno de los mejores
de esta línea

en el mundo
Consorcio de Jabugo

7665

Auténtico Jabugo

www.sierramayordejabugo.com



Dani García

“La tapa es libertad, en el sentido más amplio de la palabra, tanto para la persona que accede a ese concepto como para el que la hace; quiero decir con esto que el cocinero tiene toda la libertad del mundo para hacer platos en pequeñas raciones y el comensal tiene la posibilidad de comerse una, dos o siete”.

La alta cocina ha bajado al mundo de la tapa. Dani es el exponente máximo de la nueva cocina andaluza, abanderado de los nuevos talentos que están transformando a golpe de fogón el panorama gastronómico andaluz. “Nuestra aportación ha sido pasar el cariño y el concepto de la alta cocina al mundo de la tapa”, afirma Dani.

“Nosotros solemos jugar con los sabores de la memoria, con platos tradicionales como el gazpacho, el ajo blanco, el gazpachuelo... o una cazuelita de fideos. Son platos con los que uno se siente identificado tanto en la alta cocina como en la cocina de la tapa. En mi carta se pueden encontrar desde las recetas más tradicionales hasta las más modernas”.

“Recuerdo las tapas que comía con mis padres cuando era un niño, en especial las albóndigas y las cabrillas, con su caldo en un vasito; son tapas simpáticas que tengo guardadas en un rinconcito de la memoria”.

SierraMayor de Jabugo

“Es una empresa que conozco desde hace bastante tiempo. Gracias a ellos he aprendido muchas cosas del mundo del ibérico. Le debo mucho por todo lo que me han enseñado”.

Alvear

“¿Qué puedo decir de ALVEAR? Andalucía tiene muchas posibilidades en el sector del vino y ALVEAR está entre las tops. Hemos acompañado nuestro postre para Lamoraga Sweet con una golosina líquida”.

Tapear en LAMORAGA: *experiencia andaluza*



LAMORAGA SWEET BANÚS (Puerto Banús-Marbella / Málaga)

LAMORAGA BANÚS (Puerto Banús-Marbella / Málaga)

“The **tapa** is freedom in every sense of the word, both for the person enjoying what comes from the concept and the person who uses it to create. By that I mean that the cook has all the freedom in the world to make plates in small portions and it is possible for the diner to eat one, two or seven.”

Gourmet cooking has come down to the *tapa* world. Dani represents new Andalusian cooking at its best, with new talent that is transforming the Andalusian gastronomic panorama on his burners. “Our contribution has been introducing love and the concept of gourmet cooking to the *tapa* world,” Dani affirms.

“We normally play with classic flavors, with traditional plates like gazpacho, white garlic and gazpachuelo... or a noodle casserole. They are plates that one can identify with both in gourmet cooking and in *tapa* cooking. My menu includes a wide range of recipes, from traditional and modern.”

“I remember the *tapas* that I ate with my parents when I was a child, especially meatballs and comber fish with their broth in a small glass. They are charming *tapas* that I keep at the corner of my mind.”

SierraMayor de Jabugo

“It is a company I have known for quite some time. Thanks to them, I have learned many things about the world of the Iberian pig. I owe them a lot for what they have taught me.”

Alvear

“What can I say about ALVEAR? Andalusia has a lot of possibilities in the wine sector and ALVEAR is among the top wineries. We have accompanied our dessert with some Moraga Sweet with a liquid candy.”

Go for *tapas* in LAMORAGA: *andalusian experience*





Sierra Mayor de Jabugo

Jabugo es sinónimo de tradición y ritual en la elaboración artesanal del jamón ibérico. En esta población de la Sierra de Huelva, con una altitud y un microclima que permite que los jamones y paletas se curen en secaderos naturales al ritmo de las estaciones, se encuentran las bodegas de Consorcio de Jabugo, en las que se define el incomparable aroma y el exquisito sabor del jamón ibérico "Sierra Mayor de Jabugo". Consorcio de Jabugo es garantía de calidad de los productos derivados del cerdo ibérico: jamones, paletas, embutidos y carnes frescas.

Jabugo, the home of Consorcio de Huelva, is a synonym for tradition, ritual and craftsmanship in Iberian ham production. Thanks to its altitude and microclimate, the hams and shoulder cuts produced in this village in the Sierra de Huelva can be cured in seasonal cycles in natural drying sheds, and it is this which endows 'Sierra Mayor de Jabugo' ham with its quintessentially unique aroma and flavour. Consorcio de Jabugo is a guarantee of quality in Iberian pork products: hams, shoulders and smoked and fresh meats.



 www.sierramayordejabugo.com

SECRETO DE CERDO IBÉRICO DE SIERRA MAYOR DE JABUGO MACERADO EN MISO, CON MIGAS

Secreto ibérico

INGREDIENTES: Secreto ibérico 1 unid. · cuchillo cebollero bien afilado · tabla de cortar

ELABORACIÓN: Con la ayuda de un cuchillo cebollero, cortaremos filetes de secreto con un peso por ración de 140 grs aprox. Guardaremos en frío bien tapado.

Marinado de miso

INGREDIENTES: 1 kg. pasta de miso blanca · 300 ml. sake · 300 ml. mirin · 450 gr. azúcar

ELABORACIÓN: En una olla echar el sake, el mirin, y el azúcar poner al fuego y dejar que rompa a hervir para que el azúcar se disuelva bien y que evapore el alcohol del sake. Una vez hecho esto sacar del fuego y añadir la pasta de miso, con la ayuda de una varilla mover bien hasta conseguir una masa homogénea. Dejar enfriar.

Meter el secreto de cerdo ibérico en la mezcla y dejar macerar 24 horas.

Migas

INGREDIENTES: 200 gr. de pan del día anterior humedecido · 10 pimientos italiano · 8 chorizo · 80 gr. panceta o papada · ½ cabeza de ajo · 1 rama de tomillo

ELABORACIÓN: Los chorizos los cortamos en pequeños trozos, los pimientos verdes los lavamos y cortamos en juliana, el ajo lo cortamos a la mitad.

El chorizo y la papada o panceta lo fundeamos y en la grasita que suelten doramos los ajos. Cuando estén dorados retiramos y añadimos la juliana de pimientos, cuando estén bien cocinados retiramos del fuego y añadimos el pan. Añadir un vaso de agua o puchero a punto alto de sal. Cocinaremos a fuego suave hasta que estén listas. Para finalizar añadiremos el pimiento, los ajos y el chorizo y mezclamos bien. Marcaremos en la plancha a fuego fuerte por ambos lados, añadiremos un poco de sal y terminaremos en la parrilla. Las migas las calentaremos en una sartén aparte. Pondremos una base de migas (50 gr. aprox.) en el plato y encima el secreto, con un poco de sal Maldon.

SECRETO DE CERDO IBÉRICO (PORK) FROM SIERRA MAYOR DE JABUGO MARINATED IN MISO WITH CRUMBS

For the Secreto Ibérico

INGREDIENTS: 1 piece of secreto ibérico · a well-sharpened onion knife · cutting board

PREPARATION: With the help of the onion knife, we will cut the filets of secreto into approximately 140-gram pieces. We will keep it well covered in cooling.

For the miso marinade

INGREDIENTS: 1 kg. of white miso pasta · 300 ml. of sake · 300 ml. of mirin · 450 grs. of sugar

PREPARATION: Pour the sake, mirin and sugar into a heated pot. Bring it to a boil so that the sugar dissolves well and the alcohol in the sake evaporates. Once this is done, take it off the burner and add the miso pasta. Stir it well with the help of a whisk until you get a homogenous mass. Let it cool.

Put the secreto de cerdo ibérico into the mix and let it marinate for 24 hours.

For the crumbs

INGREDIENTS: 200 gr. of moistened fresh bread · 10 Italian peppers · 8 chorizos · 80 gr. of bacon or jowls · ½ garlic bulb · 1 sprig of thyme

PREPARATION: We cut the chorizo into small pieces. We wash the green peppers and cut them Julian style and cut the garlic in half.

We sauté the chorizo and jowls or bacon a little and use the fat from that to brown the garlic. When it is golden, we take it off the fire and add the cut peppers. When they are well-cooked, we will take them off the fire and add the bread. Add a glass of water or puchero with plenty of salt. We will cook it over a low flame until it is ready. To finish, we will add the peppers, garlic and chorizo, mixing well. We will brown it on both sides on the grill over a high flame. We will add a little salt and finish it on the grill. The crumbs are heated on a separate skillet. We will first cover the plate with the crumbs (approximately 50 grs.) and put the secreto on top with a little Maldon salt.

Paso a paso/ Step by step





www.alvear.es

Bodega Alvear

A lo largo de sus 280 años de historia, Alvear ha conservado su carácter familiar, siendo ocho generaciones de la familia las que han contribuido paulatinamente a su desarrollo, sabiendo conjugar tradición y modernidad.

Esta bodega, profundamente cordobesa y la más antigua de Andalucía, cuenta con extensos viñedos situados en los más famosos pagos de la Sierra de Montilla, todos de la variedad de uva Pedro Ximénez, base única de sus vinos dulces, finos, olorosos y amontillados.

Los Pedro Ximénez de Alvear son vinos míticos para los expertos. Prescriptores españoles y extranjeros coinciden en considerarlos una verdadera joya enológica de nuestro tiempo.

Throughout its 280 years of existence Alvear has conserved the family character imposed by the eight generations which have gradually combined tradition and modernity to build the company up to what it is today.

The bodega, typical of Cordoba and the oldest in Andalusia, possesses extensive vineyards in some of the most famous winegrowing areas of the Sierra de Montilla. They are all planted with a variety of Pedro Ximénez grape which serves as the sole basis for Alvear's sweet wines, Finos, Olorosos and Amontillados.

Alvear Pedro Ximénez wines are considered legendary by connoisseurs. Spanish and foreign wine writers coincide in describing them as one of the true enological wonders of our time.

MILHOJA

Crema pastelera

INGREDIENTES: 125 gr. azúcar · 125 gr. huevo · 100 gr. nata · 900 gr. leche · 80 gr. almidón de maíz (maizena) · 125 gr. yema · 125 gr. azúcar · ½ rama vainilla · 25 gr. mantequilla

ELABORACIÓN: Calienta la leche, la nata y 125 gr. azúcar, con la vainilla.

Mezcla el almidón de maíz con los otros 125 gr. de azúcar, el huevo y la yema. Llévala a punto de ebullición y muévelo constantemente, después pásala por el colador.

Añade la primera mezcla (más líquida) a la segunda. Hazlo poco a poco y moviendo continuamente. Ponla a hervir y a continuación enfríala en un mármol.

Añadir mantequilla en dados y mezclar cuando esté fundida.

MILLEFEUILLE

Pastry cream

INGREDIENTS: 125 gr. of sugar · 125 gr. of egg · 100 gr. of cream · 900 gr. of milk · 80 gr. of cornstarch (Maizena) · 125 gr. of egg yolk · ½ vanilla twig · 25 gr. of butter · another 125 gr. of sugar

PREPARATION: Heat the milk, cream, 125 gr. of sugar and vanilla.

Mix the cornstarch with the other 125 grs. of sugar, egg and yolk. Bring it to a boil, constantly stirring. Then strain it.

Add the first mix (thinner) to the second. Do it little by little and constantly stirring. Bring it to a boil and then cool it on a marble countertop.

Add cubes of butter and mix it when everything is melted.

Hojaldre invertido

INGREDIENTES

EXTERIOR

10 pastones de 2.300 gr. · 16.000 gr. mantequilla · 7.000 gr. harina floja

INTERIOR

10 pastones de 2.560 gr. · 14.000 gr. harina floja · 600gr. sal · 4.000 gr. mantequilla · 7.000 gr. agua

ELABORACIÓN:

EXTERIOR: mezclar mantequilla con harina hasta conseguir una pasta homogénea.

INTERIOR: mezclar todos los sólidos y añadir los líquidos hasta conseguir una masa homogénea.

Inverted puff pastry

INGREDIENTS

EXTERIOR

10 2,300 gr. masses · 16,000 gr. of butter · 7,000 gr. of cake flour

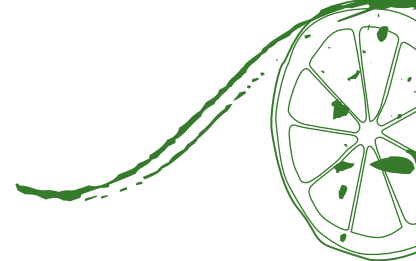
INTERIOR

10 2,560 gr. masses · 14,000 gr. of cake flour · 600 gr. of salt · 4,000 gr. of butter · 7,000 gr. of water

PREPARATION:

EXTERIOR: Mix the butter with the flour until you get a homogeneous mass.

INTERIOR: Mix all the solid elements and add the liquids until you get a homogeneous mass.



Paso a paso / Step by step

123





A veces, el tiempo no cambia nada.

En Alvear estamos orgullosos de guardar una tradición familiar de casi 300 años para poder ofrecerte unos vinos como el C.B. y el PX 1927. Porque hay experiencias que no deberían cambiar.

Sometimes, time doesn't change anything. At Alvear, we are proud of maintaining a family tradition for nearly 300 years to be able to offer you wines such as C.B. and PX 1927. Because there are experiences that should never change.





Recetas Brillantes en un minuto

Descubre las deliciosas recetas que puedes preparar de una manera rápida y sencilla con los vasitos Brillante

Brilliant recipes in a minute

Find the delicious recipes that you can cook in a quick and easy way with Brillante Cups

brillante



Brillante

Herba es la compañía líder mundial en el sector del arroz envasado. Cuenta con un amplio portfolio de marcas líderes en Europa, Norteamérica y África. Herba es también empresa líder en innovación en su sector con importantes equipos de I+D+i que trabajan en las necesidades nutritivas de la sociedad orientadas a satisfacer las necesidades del consumidor.

Vasitos de arroz Brillante

El modo de vida actual nos impide tener tiempo suficiente para cocinar, aunque no queremos renunciar a comer bien. Desde Brillante trabajamos en hacer la vida más fácil a nuestros consumidores, para ello hemos incorporado en el interior de las fajitas de los vasitos de arroz, exquisitas recetas fáciles y rápidas de preparar que sorprenderán por su sencillez y resultado: Risotto a los 4 quesos, arroz a banda de pescado, ensalada del mar, crema de verduras con arroz...

Herba is a world leader in packaged rice. It has a wide portfolio of leading brands in Europe, North America and Africa. Herba also leads its sector in innovations with quality R&D&I teams that work on society's nutritional needs to satisfy the consumer's necessities.

Brillante Rice Cups

Our current way of life doesn't give us enough time to cook, but we don't want to give up eating well. At Brillante, we work on making life easier for our consumers. That's why we've added to the inside of our rice cup tops easy, exquisite recipes that you can make in no time. They are surprisingly simple. The result: Four cheese risotto, seafood rice, seafood salad, creamed vegetables with rice...



Juan Carlos Fernández

LOS BALTAZARES

(Dos Hermanas / Sevilla)

Herba

“Una porción de tarta dentro de una vitrina llena de postres”, este es el concepto que tiene Juan Carlos de lo que es una tapa. Muy en consonancia con su definición de la tapa estrella “aquella que todo el mundo quiere”.

Para él la cultura es aquello sobre lo que se puede opinar, por eso no duda en afirmar que existe una clara cultura de la tapa “ya que es algo que todo el mundo prueba y de lo que todo el mundo tiene una opinión para bien o para mal”.

El respeto a lo que aprendió de sus padres se ve reflejado en cada una de sus creaciones, pequeñas obras de arte en las que la materia prima es fundamental y reconoce que “Andalucía es una comunidad autónoma única en Europa, con mar, montaña y dehesa. Por eso, si un extranjero viniese a comer a mi bar le daría a probar un trocito de esa Andalucía”.

Acabamos la entrevista con dos palabras que a Juan Carlos le suenan a gloria: ¡Ponme otra!

Herba

“Herba es una empresa que me parece apasionante. Su filosofía de trabajo, en cuanto a calidad y en cuanto a preocupación por estar en constante innovación, hace que seamos muy parecidos. Tienen multitud de variedades, según el plato que vayas a hacer, lo que facilita nuestro trabajo y garantiza que el plato ya tiene mucho ganado”.

“A slice of cake in a display window full of desserts.” This is the concept that Juan Carols has of what is a *tapa*. It is very in keeping with his definition of the star *tapa*: “what everyone wants.”

For him, the concept of culture is that which people can have an opinion about. That is why without a doubt he affirms that there clearly exists a *tapa* culture “since it is something that everyone tries and has an opinion about, be it good or bad.”

With respect to what he learned from his parents, it is reflected in each one of his creations, small works of art in which the raw material is fundamental. He recognizes that “we have a unique autonomous community in Europe, with the sea, mountains and dehesa (pastures). That is why I would give a foreigner a small piece of that Andalusia if they came to eat at my bar.”

We finished the interview with three words that are music to Juan Carlos’s ears: Give me another!

Herba

“I think Herba is a passionate company. Their work philosophy with respect to quality and concern for constant innovation makes us very similar. They have many varieties, according to the plate you’re going to make, which makes our job easier and guarantees us a successful dish.”

Tapear en LOS BALTAZARES:
experiencia única

Go for tapas in LOS BALTAZARES:
a unique experience

Juan Carlos Fernández Vera



La Pizarra Blackboard

Canutillo de salmón con tofu

Salmon canutillo with tofu

Ternera Angus rellena de jamón y dátiles

Angus veal delicia stuffed with ham and dates

Pisto casero con huevo de cordoniz

Homemade pisto with quail eggs



Paso a paso
/ Step by step

RISSOTO DE BOLETUS

INGREDIENTES: 1 vasito de arroz redondo tradicional al minuto Brillante · 100 gramos de boletus · 30 gramos de mantequilla · 30 gramos de parmesano reggiano · 1 zanahoria · 1 charlota · aceite de oliva · jamón · sal · vino dulce Pedro Ximénez · nata

ELABORACIÓN: Se pica en Brunise la zanahoria y la charlota. Se pocha y se reserva. Se saltea el boletus en una sartén y se salpimenta. Se divide en dos partes: una con la nata para que se inficione y la otra con la mantequilla. Se tritura como si fuera una crema.

El jamón se corta en lonchas finas y se mete al horno a 65 grados 2 horas para realizar crujiente de jamón, se reservan 4 lonchas para decoración y el resto se tritura para realizar polvo de jamón.

El Pedro Ximénez se mezcla con maltosec para crear un toffe de Pedro Ximénez.

MONTAJE: Se coloca una sartén al fuego, se añade la zanahoria y la charlota previamente pochada, la nata con el boletus, el arroz redondo Brillante y se deja reducir. Cuando esté el grano en su punto se le añade la crema de boletus y el parmesano reggiano y se rectifica de sal.

Se deja reposar 1 minuto y se emplata. Con un molde para risotto se decora con el crujiente de jamón, el polvo de jamón y un cordón de toffe de Pedro Ximénez.

BOLETUS RISSOTO

INGREDIENTS: One glass of Brillante instant traditional round rice · 100 grams of boletus · 30 grams of butter · 30 grams of Parmigiano Reggiano cheese · a carrot · 1 charlotte · olive oil · ham · salt · Pedro Ximénez sweet wine · cream

PREPARATION: Chop the charlotte and carrot Brunise style. Poach them and set them aside. Sauté the botelus in a saucepan and season it. It is divided into two parts. Add cream to one part so that it soaks it up. The other half is mixed with butter and mashed as if it were a cream.

The ham is cut into thin slices and baked at 65 degrees for two hours to make it crunchy. Four slices are saved for later decoration and the rest is crushed to make powdered ham.

The Pedro Ximénez is mixed with Maltosec to create a Pedro Ximénez toffee.

PRESENTATION: The previously poached carrot and charlotte are put on a hot skillet and the boletus cream and the Brillante round rice are added. It is left to reduce. When it is ready, the boletus cream and Parmigiano Reggiano are added. Salt it to taste.

It is left to sit for a minute and then arranged in a presentation. In a risotto mold, it is decorated with ham crunch and powdered ham as well as a light drizzling of the Pedro Ximénez toffee.



Grupo Heineken

Heineken España, S.A. pertenece al Grupo Heineken, el grupo cervecero más internacional del mundo con más de 110 fábricas en más de 50 países. La marca Heineken se comercializa en más de 170 países.

Heineken y Amstel son respectivamente la primera y segunda marca en ventas de Europa. Con un volumen de ventas de más de 10 millones de hectolitros en el año 2003, España es el mayor mercado del Grupo Heineken. Heineken España S.A. cuenta actualmente con 5 fábricas -Madrid, Valencia, Sevilla, Jaén y Arano (Navarra)- y comercializa las marcas Heineken, Amstel y Cruzcampo. Cruzcampo es la primera marca en ventas de España y la tercera del Grupo Heineken.

Heineken España, S.A. belongs to the Heineken Group the world's most international beer brewing company with more than 110 breweries in over 50 countries. The 'Heineken' brand is sold in more than 170 countries.

Heineken and Amstel are respectively the first and second ranked brands in Europe in terms of sales. Spain is the Heineken Group biggest market, with sales of over 10 million hectolitres in 2003. Heineken España S.A. currently has 5 breweries -Madrid, Valencia, Seville, Jaen and Arano (Navarre)- and markets the 'Heineken', 'Amstel' and 'Cruzcampo' brands. Cruzcampo is the highest selling brand in Spain and the third highest selling brand in the Heineken Group as a whole.

www.heineken.es



Manuel Sánchez

MANUEL SÁNCHEZ (Sevilla)

“La *tapa* es una de las tradiciones más importantes que tenemos en Andalucía”. Este bar, de tanta solera, fue el primero en ofrecer en Sevilla la tortillita de camarones en el año 86. “Yo soy de Sanlúcar de Barrameda y cuando empecé en este negocio en Sevilla sólo había tortillitas de bacalao. Mi padre fue el que tuvo esta genial idea, y yo sigo manteniendo su receta, siendo de los pocos bares en Sevilla que hace una tortillita totalmente natural, nada de congelada”.

Su padre ha sido una figura fundamental en su trayectoria profesional, no en vano empezó con él a la corta edad de 11 años y de él aprendió todo lo que sabe. Define su cocina como tradicional y huye de “tanta sofisticación como hay hoy en día en las cocinas. Para mí es como la alta costura, que sólo unos pocos pueden permitirse. La materia prima mientras menos se toque mejor”.

Cruzcampo

“Para mí es la mejor cerveza que hay en el mercado”.

“The *tapa* is one of the most important traditions that we have in Andalusia.” This long-established bar was the first in Seville to offer the shrimp *tortillita* in 1986. “I am from Sanlúcar de Barrameda, and when I started in this business in Seville there were only cod *tortillitas*. My father was the one who had this brilliant idea, and I continue with his recipe. We are one of the few bars in Seville that makes the *tortillita* naturally, nothing frozen.”

His father was been the fundamental figure in his career. And there’s a reason. He started with his father – at the young age of 11 – and learned everything he knows from him. He defines his cooking as traditional and avoids “all the sophistication in many kitchens today. For me, it’s like haute couture, which only a few can afford. Meanwhile, the less you use raw material, the better”.

Cruzcampo

“For me, it’s the best beer on the market.”

Tapear en MANUEL SÁNCHEZ:

calidad y barato

Go for tapas in MANUEL SÁNCHEZ:

quality and cheap

La Pizzeria
Blackboard

Tortillita de camarones

Shrimp tortillita

Patatas con choco

Choco potatoes

Garbanzos con langostinos

Praws with garbanzo beans

Manuel Sánchez



MARRAJO MANUEL SÁNCHEZ

INGREDIENTES: 1 puerro · 2 pimientos rojos · mantequilla 50gr. · pimienta · sal · nuez moscada · nata semimontada (es decir batida) · chorreón de Manzanilla

ELABORACIÓN: Se funde la mantequilla en un perol y cuando funde se fondea el puerro con los pimientos rojos. Luego se humedece con fume de pescado unos 15 minutos aproximadamente.

Se le añade la sal, la pimienta y la nuez moscada al gusto. Se tritura todo y se tamiza con un chino.

Se escalfa el marrajo (escualo) en caldo corto aproximadamente 3 minutos y a la misma vez se pasa el calabacín de guarnición por la plancha.

PRESENTACIÓN: Se presenta en el plato la cama de calabacín como fondo. Encima se colocará el pescado escalfado. Y tercero, se le rocía la salsa de pimientos con puerros al pescado y se remata con nata batida, quedando el pescado con un color blanco y rojo.

Exquisito para acompañar con una Cruzcampo bien fría.

MANUEL SÁNCHEZ MAKO

INGREDIENTS: 1 leek · 2 red peppers · 50 gr. of butter · pepper · salt · nutmeg · semi whipped cream · a big splash of Manzanilla

PREPARATION: Melt the butter in a pot and when it's melted, line it with the leek and red pepper and then wet it with fish stock for approximately 15 minutes.

Add the salt, pepper and nutmeg to taste. Crush everything and run it through a cone strainer.

Poach the mako (shark) in court bouillon for about three minutes

while grilling some zucchini, which will serve as a garnish.

PRESENTATION: It is presented on a bed of zucchini. The poached fish is placed on top. And third, it is sprinkled with the pepper, leek and fish sauce and topped off with whipped cream, giving it a red and white color.

It's exquisite to accompany it with a nice cold Cruzcampo.



Paso a paso /
Step by step



Tapas  Cruzcampo



tómate
la Vida
Con 

Cruzcampo®

Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 4,8°

www.cruzcampo.es



Venta del Barón



Venta del Barón... La flor del aceite.

Venta del Barón... The flower of the oil.



Desde hace más de 50 años Mueloliva se dedica a la elaboración de aceite de oliva. "Aceiteros por tradición" es su lema, que han mantenido generación tras generación, porque en Mueloliva han hecho del aceite toda una forma de vida. Afincados en plena Subbética Cordobesa, elaboran sus productos según dicta la tradición, con la paciencia y los cuidados que un gran aceite necesita.

Mueloliva es sinónimo de calidad, tanto en el mercado nacional como internacional. En sus instalaciones, ubicadas en Priego de Córdoba, una de las zonas con mayor tradición del mundo en el cultivo del olivar producen un auténtico néctar de aceituna de una forma totalmente natural, salvaguardando así la pureza e integridad de sus productos.

Conscientes de la importancia que tiene la incorporación de las nuevas tecnologías en el proceso de elaboración de un producto de tan inigualable calidad, han dotado a sus almazaras de modernas instalaciones de última generación. Disponen de los recursos técnicos adecuados para la búsqueda constante de la calidad en sus aceites y de la mejora en el proceso de producción de los mismos.

Mueloliva

Mueloliva has dedicated itself to the preparation of olive oil for more than 50 years. "Oil producers by tradition" is the motto they have maintained generation after generation because Mueloliva has made oil a way of life. Located in the middle of the Subbética Cordobesa, they make their products according to what tradition dictates, with the patience and great care that a great oil needs.

Mueloliva is a synonym for quality in both the national and international market. In their installations, located in Priego de Córdoba, one of the zones with the greatest tradition of oil cultivation in the world, they produce an authentic olive nectar in a completely natural way, safeguarding the purity and integrity of their products.

Conscious of the importance of incorporating new technologies in the production process of such an unbeatable product, they have added modern installations from the latest generation to their oil mills. They have adequate technical resources that they use to improve both the product's quality and its production process.

www.mueloliva.es

Gregorio García (padre e hijo)

OLEUM (Granada)



“La tapa es la forma de comer en Andalucía, es nuestra cultura”. Gregorio apuesta por la imaginación no sólo en la mezcla de sabores e ingredientes sino fundamentalmente en el soporte, no sólo en el contenido sino también en el continente; por algo éste se ha convertido en una seña de identidad de su establecimiento. ¿Qué les parece degustar ensaladilla rusa en una lata?

“La presentación es importantísima, a la gente le llama mucho la atención, yo estoy todo el día trajinando, comprando latas, brochetillas, botes para presentar mis platos de una manera distinta. Pero por supuesto tiene que estar bueno, sino...” Para Gregorio es fundamental jugar con los colores, con la imaginación, pero la tapa también hay que trabajarla, “la cocina hay que hacerla sin bulla, con paciencia y tiempo”, afirma.

Ese tiempo de las abuelas, de la tradición en los fogones de las mujeres andaluzas del siglo pasado. “La tapa de cordero segureño que hemos hecho es una receta de mi abuela, típica del pueblo de mi padre, Huéscar (Granada). Nosotros la hemos hecho al vacío; las patatas, que se hacían en el horno, las hemos hecho en puré, pero tomando como base la receta de mi abuela. Bienvenidos al siglo XXI.

“Hay que señalar que ahora en Andalucía hay muchos profesionales y mucha diversidad de producto con una calidad excelente. El turismo es el motor de España y Andalucía la Comunidad que más turismo genera, y en parte todo eso se lo debemos a la gastronomía”, afirma Gregorio.

Mueloliva

“El Aceite de Oliva Virgen Extra de Mueloliva es excepcional. El arbequina, con el que hemos hecho la receta, tiene un sabor y un bouquet impresionante; se puede combinar muy bien con cualquier plato, Imagina un salmorejo, unas papas a lo pobre, una torta de jamón o unas papas aliñás con ese aceite; es extraordinario”.

Tapear en OLEUM: *diversidad*

“The *tapa* is the way of eating in Andalusia. It’s our culture”. Gregorio is committed to imagination, not only in the mix of flavors and ingredients, but fundamentally in the presentation, not only in the content, but also in the continent. There’s a reason why it has turned into a symbol of the establishment. What do you think of sampling Russian salad from a can?

“Presentation is very important. It really gets people’s attention. I’m rushing around all day, buying cans, skewers, jars... to present my dishes in a different way. But of course it has to be good. If not...” For Gregorio, playing with colors and imagination is fundamental, but you also have to work on the *tapa*. “You have to do the cooking with patience and time, without a lot of ruckus,” he says.

Our grandmothers’ time, a time of the tradition from the past century of Andalusian women’s burners. “The *tapa segureño* lamb (a lamb from the Segura mountains), which we have prepared, is my grandmother’s recipe. It’s a typical dish from my father’s town, Huéscar (Granada). We have made it vacuum-packed. We’ve made the potatoes in the oven with a purée but basing it on my grandmother’s recipe.” Welcome to the 21st century.

“It’s important to point out that now there are many professionals and a lot of diversity among products of an excellent quality in Andalusia. Tourism is the motor of Spain and Andalusia, the Community where there is the most. In part, this is due to the gastronomy,” Gregorio affirms.

Mueloliva

“The extra virgin olive oil from Mueloliva is exceptional. The arbequina olive, with which we have made the recipe, has an impressive flavor and aroma. It can be combined well with any dish. Imagine salmorejo, some potatoes a la pobre, a ham cake or Spanish seasoned potatoes with this oil. It’s extraordinary”.

Tapear en OLEUM: *diversity*

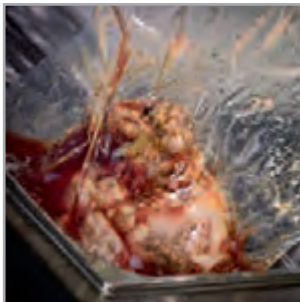


Gregorio García



Paso a paso

/ Step by step



CORDERO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SOBRE EMULSIÓN DE PATATA

INGREDIENTES: Pierna de cordero · Aceite de Oliva Venta del Barón (Mueloliva) · ajos · romero · tomillo · laurel · orégano · sal · pimienta

Emulsión

INGREDIENTES: Patatas · cebolla · pimienta · tomate · sal · pimienta · laurel · ajos · romero · Aceite de Oliva Virgen Extra Venta del Barón

ELABORACIÓN: Deshuesar la pierna de cordero, introducir en una bolsa de vacío junto con el romero, tomillo, ajo sal, pimienta, orégano y Aceite de Oliva Venta del Barón. Cocer a baja temperatura, bien en roner o en horno a vapor a 65 grados durante 5 horas.

En una placa gastronorm poner la cebolla en juliana sobre el fondo, cortar las patatas panaderas de 1 centímetro de grosor y colocar encima. Salpimentar, y seguidamente los demás ingredientes cortados en brunoise, introducir en horno mixto al 50 por ciento durante 45 min.

Una vez terminadas las patatas escurrir el aceite y triturar los ingredientes hasta conseguir la emulsión deseada. Utilizar un poco de aceite si fuera necesario.

MONTAJE DEL PLATO: Cortar un taco de cordero y marcar en la plancha con un poco de aceite por las dos caras para que esté dorado y caramelizado. Poner un poco de emulsión en el plato con el taco encima y un poco de aceite por encima. Decorar con una reducción de vino de granada y brotes.



La Pizarra
Blackboard

Ensaladilla rusa en lata

Canned russian salad

Judías con chorizo

Chorizo with beans

Salmorejo

Salmorejo

LAMB CONFIT IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ON A POTATO BLEND

INGREDIENTS: Leg of lamb · Venta del Barón (Mueloliva) Olive oil · garlic · rosemary · thyme · bayleaf · oregano · salt · pepper

For the blend

INGREDIENTS: Potatos · onion · pepper · tomato · salt · pepper · bay leaf · garlic · rosemary · Venta del Barón Extra Virgin Olive Oil

PREPARATION: Debone the leg of lamb, put it in a vacuum cooking bag along with the rosemary, thyme, garlic, salt, pepper, oregano and Venta del Varón olive oil. Cook it well at a low temperature in the Roner or steam cook it in an oven at 65 degrees for five hours.

Put the onion cut Julian style on a Gastronorm sheet. Cut the golden potato rounds so that each one is about one centimeter thick and put them on top. Season it and add the rest of the ingredients mixed and cut it Brunoise style. Cook it in a steam oven set at 50 percent for 45 minutes.

Once the potatoes are done, drain the oil and mash the ingredients until it forms the desired blend. Use a little bit of oil if necessary.

PLATE ORGANIZATION: Cut part of the lamb and brown it on both sides on the grill with a little oil so that it is golden and caramelized. Put a little bit of the blend on the plate with the cut on top and a little oil drizzled over it. Decorate it with a pomegranate wine reduction and sprouts.



Alsur

 alsurvegetales.com

En pleno corazón de Andalucía y resguardadas por la Sierra del Torcal, las fértiles tierras de la Vega Antequerana han ido aportando, desde tiempos inmemoriales, a los habitantes de esta zona del Sur de España unas magníficas cosechas.

Aprovechando estas circunstancias a las que se unen las bondades de un magnífico clima. ALSUR, perfecta conocedora de los productos de la huerta, fue capaz de intuir los profundos cambios que se producirían en los hábitos alimenticios de la dieta mediterránea, introduciendo en ella nuevos productos como judías, habas, alcachofas, espárragos, coliflor y así hasta completar una extensa gama de productos alta calidad.

Right in the heart of Andalusia and protected by the sierra of the Torcal Mountains, the fertile lands of the Vega Antequerana have been giving wonderful harvests to the inhabitants of this southern zone for as long as anybody can remember.

Taking advantage of these circumstances and a fantastic climate, ALSUR, an expert in vegetables, was able to perceive the profound changes that would happen in the Mediterranean diet and introduce new products to it, like green beans, broad beans, artichokes, asparagus, cauliflower and more until reaching an extensive range of high quality products.

Manuel Orellana

ORELLANA (Málaga)

y Fernando Lara



“La cultura de la tapa siempre ha existido”. Manuel y Fernando forman un tándem perfecto. Su bar es expresión máxima de la tapa malagueña. En Orellana no se ha parado de dar tapitas desde 1937. Una tradición con solera que aglutina lo mejor de la esencia de Málaga, con recetas de toda la vida, pero “con el punto de cocción especial de Orellana”. Este es su secreto, transmitido de generación a generación.

Destaca Manuel Orellana que en su bar se sigue la tradición, es por ello que ya se ha convertido en un clásico de la ruta gastronómica de su ciudad.

Orellana es un auténtico templo del tapeo en pleno centro histórico de la capital malagueña. El ejemplo más sintomático de su éxito se revela nada más abrir sus puertas. En poco tiempo las colas se forman en su entrada. Todos quieren degustar una copa de vino andaluz y probar alguna de las 60 tapas distintas que elaboran sus antiguos fogones.

Málaga 100%.

Alsur

“Los productos de Alsur son muy andaluces y de mucha calidad. Son estupendos”.

Tapear en Orellana: *muy particular*

“The *Tapa* culture has always existed”. Manuel and Fernando form a perfect tandem. Their bar perfectly represents *tapas* from Malaga. In Orellana, they have not stopped serving *tapas* since 1937. It is long-standing tradition that brings together the best of the essence of Malaga with traditional recipes but also “a touch of special Orellana cooking.” This is his secret, passed from generation to generation.

Manuel Orellana points out that tradition is followed in his bar, which is why it has turned into a classic stop on his city’s gastronomic route.

Orellana is a real *tapas* temple right in the heart of the capital of Malaga. The most symptomatic example of its success is revealed when its doors open. Soon, a line forms at the entrance. Everyone wants to try a cup of wine or one of the 60 *tapas* made on their old burners.

Malaga 100%.

Alsur

“Alsur’s products are very high-quality Andalusian products. They are stupendous.”

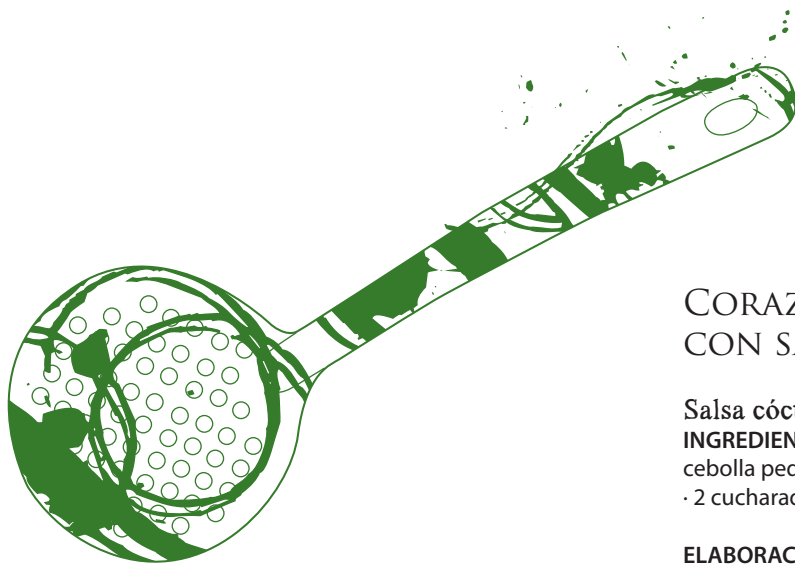
Go for tapas in Orellana: *very special*



*Manuel Orellana
y Fernando Lara*

La Pizarra
Blackboard

- Fumanchú (arroz)
- Fumanchú (rice)
- Bartolitos
- Bartolitos (fish with egg and breadcrumbs)
- Colombos
- Colombos



CORAZONES DE ALCACHOFAS ALSUR CON SALSA CÓCTEL ORELLANA

Salsa cóctel

INGREDIENTES (Para 2 l. de mayonesa): 1 tomate mediano · 1 cebolla pequeña · 2 pimientos pequeños · 15 aceitunas aloreñas · 2 cucharaditas de café de alcaparras

ELABORACIÓN: Todo muy bien picadito se mezcla con la mahonesa, junto con 2 cucharaditas de café de mostaza tradicional y cucharadita de cayena molida, una copita de ron blanco y un poco de ketchup.

A continuación se le añaden los mejillones y los corazones de alcachofas de Alsur.

Paso a paso / Step by step



ALSUR ARTICHOKE HEARTS WITH ORELLANA COCKTAIL SAUCE

Cocktail sauce

INGREDIENTS (for 2 liters of mayonnaise): 1 medium tomato · 1 small onion · 2 small peppers · 15 Aloreña olives · 2 teaspoons of caper's coffee

PREPARATION: Mix everything finely chopped with the mayonnaise, along with two teaspoons of traditional coffee from mustard, a teaspoon of ground cayenne pepper, a small glass of white rum and a little ketchup.

Then the mussels and Alsur artichoke hearts are added.



DE LA HUERTA A SU MESA. *From the garden to your table.*





FRAGATA SELECCIÓN - ARTE CULINARIO. Conviértase en un auténtico jefe de cocina

FRAGATA SELECTION - COOK'N INGREDIENTS. Become a true chef de cuisine



ÁNGELCAMACHO ALIMENTACIÓN, S.L. (Morón, Sevilla), principal empresa filial del grupo empresarial GRUPO ÁNGEL CAMACHO, es una compañía familiar con una tradición y experiencia centenaria (desde 1897), que produce y distribuye una amplia gama de productos alimenticios que incluye aceites de oliva, aceitunas de mesa, encurtidos y condimentos (bajo la marca FRAGATA). Con ventas en más de 85 países y una producción anual en torno a los 45 millones de kilos de aceitunas, es una de las mayores compañías aceitunerías en el mundo. Aparte de las aceitunas, la empresa produce y comercializa mermeladas (marca LA VIEJA FÁBRICA) e infusiones (marca SUSARÓN).

www.acamacho.com

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN, S.L. (Morón, Seville), the main subsidiary of the GRUPO ANGEL CAMACHO business group, is a family-owned business with tradition and experience stretching back over a hundred years (to 1897). It produces and distributes a wide range of food products, including olive oils, table olives, cured meats and condiments (under its FRAGATA brand name). Exporting to more than 85 countries and producing around 45 million kilos of olives each year, the company is one of the biggest olive companies in the world. Apart from olives, it also produces and markets jams and marmalades (the VIEJA FÁBRICA brand) and infusions (the SUSARÓN brand).

Grupo Ángel Camacho

Willy Moya

PONCIO CARTUJA (Sevilla)



“Me he emocionado”, éste es el mayor halago que Willy Moya puede recibir de alguien después de probar sus tapas. Tapas que define como “una manera que tenemos de comer los andaluces, la posibilidad de poder degustar muchos bocados en un almuerzo”.

Para Willy, la tapa estrella es la que está acompañada de un buen vino, una buena gente y un buen ambiente. Para él la cultura de la tapa existe profundamente, “el hecho de que el mundo entero quiera imitarnos simboliza que nosotros lo hacemos bien. Y no es una cuestión de modas, porque la tapa es una manera de vivir y de disfrutar de la vida, del mismo modo que un día se empezó a hablar de la dieta mediterránea. Es un concepto exportable y admirado por el mundo”.

Asegura que la imaginación a la hora de crear nuevas tapas no se ha perdido y que además queda mucho por hacer. “Tenemos un recetario extensísimo que necesitamos recuperar, remodelar, reinventar y abrir un poquito la mente para dejarnos influenciar por todo lo que nos viene”.

Ángel Camacho

“Es una empresa muy familiar, a la que yo tengo mucho cariño por lo que son... unos grandes profesionales. Es muy meritorio que su bisabuelo se fuera con una garrafa de aceitunas a América y empezara a vender aceitunas. Me parece admirable el tema de la Vieja Fábrica, es una marca excepcional. Me gustan mucho sus productos en general, el aceite, las aceitunas, la nueva línea gourmet y cómo se preocupan por intentar innovar dentro de su campo que es muy limitado el tema del packaging, para facilitar el trabajo a los profesionales. En general creo que es una de las empresas con mayor oferta de productos”.

“I’m moved”. This is the best compliment that Willy Moya can get from someone after trying his *tapas*, which he defines as “a way we Andalusians have to eat, the possibility of being able to taste many mouthfuls in one lunch”.

For Willy, the star *tapa* is that which is accompanied by a good wine, good people and a good environment. For him, the *tapa* culture is a deep-rooted one. “The fact that everyone wants to imitate us means that we do it well. It is not a question of style because the *tapa* is a way of life and enjoying life. It is like when people started talking about the Mediterranean diet. It is an exportable concept that is admired by the world”.

He makes sure that imagination isn’t lost when it comes to making *tapas*. There is much left to do. “We have a very extensive recipe book that we have to recapture, modernize and reinvent. We have to open our minds a bit and let ourselves be influenced by everything that comes to us”.

Ángel Camacho

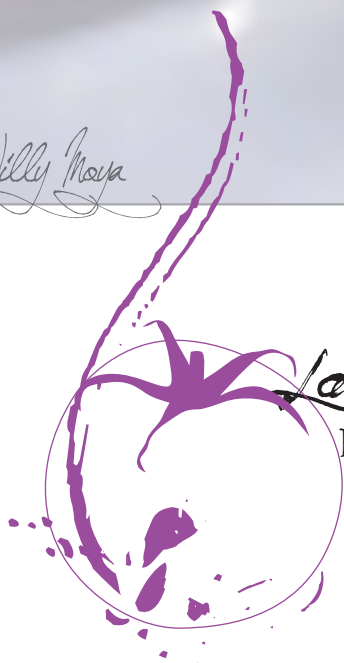
“It is very much a family company, which I have a lot of affection for because of what they are...great professionals. It is very commendable that their great grandfather went to America with a demijohn of olives and started selling olives. I admire Vieja Fábrica. It’s an exceptional brand. I like a lot of products in general, like the oil, the olives and their new gourmet line. I also like how they are concerned with trying to innovate within their field, a very limited area of packaging, to facilitate professionals’ jobs. In general, I believe that it is a company with one of the best product offers”.

Tapear en PONCIO CARTUJA: *divertido*

Go for tapas in PONCIO CARTUJA: *fun*



Willy Moya



La Pizarra Blackboard

Tartar de atún

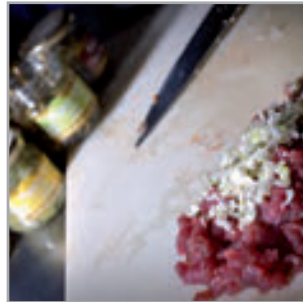
Tuna tartar

Rollito de salchichón y queso con canela

Salchichón and cheese rolls with cinnamon

Guiso del día

Stew of the day



TARTARE DE ATÚN, AGUACATE, CHUTNEY CULINARIO Y PANIZO

INGREDIENTES: Atún · cebolleta · cebollino · amontillado · tabasco · sal · pimienta · soja · anchoa

Para el panizo

1 kg. harina de maíz · 200 gr. manteca colorá · 40% cerveza o agua con gas · 15-20 gr. sal · 1 pizca de bicarbonato o levadura

Para la Mousse de aguacate

Aguacate · comino molido · limón · nata

Para el Chutney culinario

Mermelada de tomate la Vieja Fábrica · Vinagre de Jerez · granos de mostaza

Gama arte culinario

Cebolleta · piri piri · alcaparra · jalapeño · peperoncini · alcaparrón · sal · pimienta

ELABORACIÓN: Sólo ponemos las cantidades del panizo porque es determinante para su ejecución, el resto depende del gusto de cada uno. Para el tartar de atún picar todos los ingredientes y mezclar. Para la mousse de aguacate procesar todos los ingredientes en una batidora. Para el Chutney, calentar la mermelada y añadir el resto de los ingredientes picados y dejar reposar en la nevera. Para el panizo mezclar y amasar todos los ingredientes. Dejar reposar y cocinar en una sartén o plancha haciendo pequeñas tortillas.

TUNA TARTAR, ACOVADO, CHUTNEY CULINARIO AND PANIZO

INGREDIENTS: Tuna · chives · amontillado Sherry · Tabasco sauce · salt · pepper · soy · anchovies

For the panizo

1 kg. of cornmeal · 200 gr. of ham butter · 40% beer or carbonated water · 15-20 gr. of salt · a pinch of bicarbonate or yeast

For the Avocado Mousse

Avocado · ground cumin · lemon · cream

For the Chutney culinario

Vieja Fábrica tomato jam · Sherry V inegar · mustard grains

Culinary art selection

Chives · piri piri · capers · jalepeños · peperoncini · caperberry · salt · pepper

PREPARATION: It is only necessary to adhere to the quantities of panizo to make this dish. The rest is added according to the one's own taste. For the tuna tartar, dice and mix all the ingredients. For the avocado mousse, blend all the ingredients in a blender. For the Chutney, heat the jam, add the rest of the diced ingredients and let it sit in the refrigerator. For the panizo, mix and knead the ingredients and let it sit. Then cook it in a pan or grill to make small omelets.



Manuel y Curro Leal

QUINTO TORO (Almería)



“La tapa es una tradición y un referente. Para el turismo es muy llamativo”. En la Pizarra de Quinto Toro hay veintiocho tapas distintas, a las que se suman las tapas del día, que suelen ser guisos tradicionales o como afirma Curro “tapas de cuchara”.

Las papas a lo pobre, con huevos, ajitos laminados y pimentón dulcificante, es la tapa estrella de este bar, que se sirve en horario de una y media a cuatro de la tarde: “vienen desde Alicante, Murcia y hasta del extranjero sólo para probarlas; a la una y media el bar se pone a reventar”.

Quinto Toro ha ganado varios concursos de tapas: se ha alzado con el primer premio de la Feria de la Tapa de Almería en dos ocasiones y ha recibido varios reconocimientos por parte de la Junta de Andalucía. En la actualidad lidera un proyecto, junto con otros chefs de la zona, para llevar las tapas de Almería a los hoteles de toda España, y así “dar a conocer nuestra gastronomía a través de la tapa o el llamado picoteo”.

Para Curro, el cliente es cada vez más exigente a la hora de tapear, “ahora piden tapas más elaboradas, no la típica tapa a la plancha, al comensal le gusta encontrarse cosas nuevas. Nuestras tapas son muy elaboradas, pero cocinadas al estilo tradicional. Todos los días hacemos una tapa de cuchara; recuperamos tapas y platos almerienses, como son el gurullo, el trigo, la berza o el guiso de papas con almejas y gambas, muy típico de aquí”. Tapas de toda la vida, que gracias a cocineros como Curro no pasarán al olvido. Como aquella que hacía su abuela María cuando él aún era un niño: la asadura de cordero al ajillo, presente hoy en su pizarra.

Barbadillo

“Tenemos prácticamente toda la gama de los productos de Barbadillo; empezando por el Castillo de San Diego, que es un vino blanco afrutados, muy consumido en verano; la Manzanilla Soleá, tradicional y de toda la vida, y los Olorosos, que están buenísimos; en definitiva, todos sus productos”.

“The *tapa* is a tradition and sets the standard. It is very attractive for tourism.” On the *Quinto Toro's* blackboard, there are 25 different *tapas*, to which the *tapas* of the day are added. These are usually traditional stews or, as Curro says, “*tapas* you can eat with a spoon.”

Las papas a lo pobre (Poor Man's Potatoes), with eggs, glazed garlic cloves and sweetening paprika, is this bar's star *tapa*, which is served from 1.30 to 4.00 in the afternoon. As Curro asserts, “they come from Alicante, Murcia and even from abroad just to try them. At 1.30, the bar is booming!”

Quinto Toro has won several *tapas* competitions. It has risen after winning first prize in the *Feria de la Tapa de Almería* (Almeria's *Tapa Fair*) on two occasions and has received a lot of recognition by the Junta of Andalusia. Currently, along with other chefs in the area, it is leading a project to introduce *tapas* from Almeria to hotels all over Spain, and “put our gastronomy on the map through the *tapa* and the so-called *picoteo* (snacking).”

For Curro, customers are more and more demanding when it comes to going out for *tapas*. “Now they ask for more elaborate *tapas*, not just the typical grilled *tapa*. Diners like to discover new things. Our *tapas* are very elaborate but cooked with a traditional style. Every day we make a stew *tapa*. We recapture Almerian *tapas* and dishes, like *gurullo* (a rice dish), wheat, cabbage or potato stew with clams and shrimp, a very typical local dish.” They are traditional *tapas* that, thanks to cooks like Curro, won't be forgotten. It is like what his grandmother María used to make when he was a child, lamb innards with garlic, which is on the blackboard today.

Barbadillo

“We have practically the entire Barbadillo product range, from the Castillo de San Diego, a fruity white wine, drunk a lot in summer, to traditional Manzanilla Soleá and Olorosos, which are wonderful. In short, all their products are.”

Tapear en QUINTO TORO: *satisfacción*

Go for tapas in QUINTO TORO: *satisfacción*



Fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo cumple una tradición centenaria como bodega 100 % familiar productora de las D.O. Jerez-Xeres-Sherry, Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez y D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, liderando esta última con una cuota de existencias superior al 50%. Propietaria de más de 500 hectáreas de viñedos, controla todo el proceso, desde el cultivo a la distribución. Ostenta las certificaciones de Calidad más importantes de Europa. En 2002 se inauguró el Museo de la Manzanilla, que expone su riquísimo patrimonio bodeguero, uno de los más importantes de España.

En 1975 Barbadillo lanza Castillo de San Diego, el vino blanco más vendido de España. Además, Barbadillo comercializa un amplio portfolio de vinos de Jerez – amontillados, olorosos, palos cortados, entre otros – en el que destaca Manzanilla Solear. Un fuerte proceso de diversificación ha llevado a Bodegas Barbadillo a la internacionalización de las principales marcas; al desarrollo de un tinto andaluz, Gibalbín, y a la apertura a otras D.O. y otros proyectos empresariales, como Bodegas y Viñedos Vega Real en la D.O. Ribera del Duero y Bodega Pirineos en la D.O. Somontano y Sierra de Sevilla, productora y comercializadora de productos procedentes de cerdos Ibéricos de bellota 100%.

Bodegas Barbadillo
www.barbadillo.com

Founded in 1821 in Sanlúcar de Barrameda, the winery Bodegas Barbadillos completes a hundred-year tradition as a fully-operated family producer of D.O. Jerez-Xeres-Sherry, Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez and D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, which leads with a market share of more than 50 percent. Owner of more than 500 hectares of vineyards, it controls the entire process, from cultivation to distribution. It boasts the most important Quality certifications in Europe. In 2002, The Manzanilla Museum was inaugurated, which puts its rich wine heritage, one of the most important in Spain, on display.

In 1975, Barbadillo launches *Castillo de San Diego*, the most sold white wine in Spain. Also, Barbadillo markets a wide portfolio of wines from Jerez – *amontillados*, *olorosos* and *palos cortados*, among others – in which Manzanilla Solear stands out. A strong diversification process has led Bodegas Barbadillo to globalize its main brands, develop a red Andalusian wine, Gibalbín, and acquire other D.O.'s. There are other projects, like winery Bodegas y Viñedos Vega Real in the D.O. Ribera del Duero, the winery Bodega Pirineos in the D.O. Somontano and Sierra de Sevilla, a producer and marketer of 100 percent Iberian acorn pork products.

LOMO AL AJO CON MANZANILLA SOLEAR

INGREDIENTES: 1kg. de lomo de cerdo troceado · 5 ó 6 dientes de ajo · 1 copa de Manzanilla Solear · aceite de oliva · sal · pimienta

ELABORACIÓN: En una sartén calentamos aceite suficiente para cubrir la carne. Salpimentamos el lomo y lo echamos a la sartén, hasta que esté frito.

Trituramos los ajos con la Manzanilla Solear y regamos la carne. Cocemos unos minutos hasta que reduzca.

PORK LOIN WITH GARLIC AND MANZANILLA SOLEAR

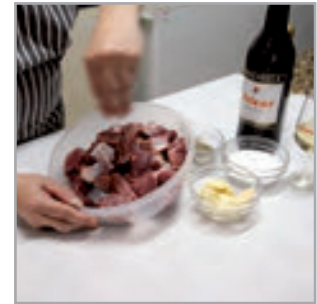
INGREDIENTS: 1 kg. of cut up pork loin · 5 or 6 garlic cloves · a cup of Manzanilla Solear · olive oil · salt · pepper

PREPARATION: In a pan, we heat enough oil to cover the meat. We season the pork loin, add it to the pan and cook it until it is fried.

We crush the garlic with the Manzanilla Solear and add it to the meat. Then we cook it until it is reduced.

Paso a paso

/ Step by step



La Pizzeria
Blackboard

Patatas a lo pobre con huevo frito

Poor man's potatoes with fried eggs

Asadura de cordero al ajillo

Lamb innards with garlic

Lomo frito al ajo con Manzanilla

Fried pork loin with garlic and manzanilla





VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ
ANTONIO BARBADILLO
Castillo de San Diego

MANZANILLA
Solear
BARBADILLO





Espárragos de Huétor Tajar los
únicos con denominación de origen

Asparagus from Huétor Tájar, the only
asparagus with denomination of origin



Consejo Regulador del Espárrago de Huétor Tájar



Unión Europea
Fondo Europeo Agrario
de Desarrollo Rural

Consejo Regulador del Espárrago de Huétor Tájar.
Ctra. de la Estación, s/n. 18360.
Huétor Tájar, Granada.
Teléfono: 958 333 443.
Email: esparragodehuetortajar@andaluciajunta.es
www.esparragodehuetortajar.com



El espárrago de Huétor Tájar se encuentra protegido por una Denominación Específica y fue registrado como Indicación Geográfica Protegida en el ámbito de toda la Unión Europea en el año 2000. Actualmente, es el único espárrago en el mundo con sus características, por lo que se cataloga como un producto exclusivo.

Este espárrago es un cruce natural entre la esparraguera cultivada *Asparagus officinalis* L. y la silvestre *Asparagus maritimus* (L.) Mill., se enmarca en la variedad de espárrago triguero. Se caracteriza por presentar turiones delgados y flexibles, de textura consistente y carnosa en boca, de tonalidades violáceas, de un sabor intenso amargo-dulce y de profundo aroma.

Recientes estudios han demostrado que la administración de este espárrago tiene una importante repercusión en la salud. Entre sus cualidades saludables destaca la mejora del perfil lipídico plasmático, disminuyendo especialmente los niveles de colesterol total y LDL (colesterol malo), y produciendo una cierta elevación de los niveles de HDL (colesterol bueno). Además, se ha demostrado la actividad antitumoral de unas sustancias esteroideas llamadas Saponinas.

Consejo Regulador del Espárrago de Huétor Tájar

Huétor Tájar asparagus is protected by a Specific Denomination and was registered as a Protected Geographical Indication in the European Union in 2000. Currently, it is the only asparagus in the world with its characteristics, which is why it is catalogued as an exclusive product.

This asparagus is a natural cross between the cultivated asparagus plant, *Asparagus officinalis* L., and the wild one, *Asparagus maritimus* (L.) Mill. It belongs to a variety of wheat asparagus and is characterized by its thin, flexible spears of a consistent and fleshy texture, purplish tones, intense bittersweet flavor and intense aroma.

Recent studies have demonstrated that this asparagus has a significant health effects. Among its healthy qualities, the improvement of the plasma lipid profile stands out. This lowers total cholesterol and LDL (bad cholesterol) levels and raises HDL (good cholesterol) levels. Also, antitumor activity of steroid substances called Saponins has been demonstrated.

Paco Muñoz y José Luis Pascual



SIMUN TAPAS (Sevilla)

“La tapa es un concepto para picar, para comer sin tenerte que sentar, para ir tirando. Algo muy nuestro y un reclamo para los de fuera”.

Sólo hace nueve meses que aparecieron en el panorama gastronómico andaluz, pero con mucha fuerza. En el popular barrio sevillano del Cerro del Águila, aportan frescura y sobre todo una cocina muy sabrosa: “Todo lo que hacemos tiene que estar bueno, esa es nuestra principal premisa. Somos muy exigentes y no nos conformamos con cualquier cosa. Si no está bueno, por muy original que sea, no sale a la pizarra. El mejor halago es que el cliente me diga que lo que ha comido está bueno”.

Para José Luis, en la cocina está todo inventado, sólo es cuestión de darle la vuelta, “y es que la tradición está muy presente en nuestra cocina, son recetas de toda la vida con sabores clásicos. Recetas como la tarta de queso que elaboraba la abuela de su socio, Pablo Jiménez, cuando era niño y que han añadido a su carta. “Este invierno hemos elaborado una tapa muy rica de crema de puchero con yema de huevo y migas, que a mí me recordaba a la comida de mi madre cuando era pequeño, con la yema cuajada en el caldo”.

Atentos a este bar, porque Simun va a dar que hablar.

Consejo Regulador del Espárrago de Huétor Tajar

“Las conservas de Espárragos de Huétor Tajar son magníficas, tienen un sabor único. La mermelada de espárragos también da mucho juego”.

“The *tapa* is the concept of snacking, eating without having to sit, eating as you go along. It is a tradition for us and lure for foreigners.”

Only nine months ago did they enter the Andalusian gastronomic panorama, but they made a big entrance. In the popular Sevillian neighborhood Cerro De Águila, they brighten up the area and more than anything offer very tasty cooking: “Everything we make has to be good. It is our main premise. We are very demanding and we don’t settle for just anything. If it isn’t good, as original as it may be, it doesn’t go on the board. The best compliment is a client that tells me that what they ate was good”.

For José Luis, everything in the kitchen is invented. It is just a question of changing things up a bit. “It’s that we follow tradition in our kitchen. They are familiar recipes with classic flavors”. They are recipes like cheese cake made by the grandmother of his partner, Pablo Jiménez, when he was a child, which they have added to the menu. “This winter we have made a very tasty *tapa* with *puchero* cream, egg yolk and crumbs, which reminded me of the food my mother used to make when I was little, with the yolk cooked in the broth.”

Keep your eye on this bar because Simun is going to give them something to talk about.

Consejo Regulador del Espárrago de Huétor Tajar

“The asparagus preserves from Huétor Tajar are wonderful. They have a unique flavor. The asparagus marmalade also has a lot of possibilities”.

Tapear en SIMUN: disfrutar

Go for tapas in SIMUN: enjoy



Paso a paso / Step by step



PRESA IBÉRICA EN TACOS, WOK DE NOODLE Y ESPÁRRAGOS HUÉTOR TAJAR

INGREDIENTES: 125 gr. de noodle · 10 gr. switt chilli · 10 soja · 5 cl. aceite · 150 gr. presa ibérica · 100 gr. de espárragos de DO de Huétor Tajar · c.s. de sésamo negro · sal Maldon · aceite de oliva virgen extra · pimienta de Jamaica · cardamomo

ELABORACIÓN: Poner en remojo los noodle, una vez remojados saltear en un wok con un poco de aceite y a continuación añadimos el switt chili y la soja.

Cogemos los espárragos y le cortamos las yemas que son las que vamos a utilizar y las salteamos con aceite.

Cortamos la presa en un medallón de 150 gr. y la marcamos en una sartén por todos los lados a fuego fuerte

EMPLATADO: Ponemos los noodle a lo largo del fondo del plato, a continuación ponemos los espárragos encima uno al lado del otro y como ultima capa colocamos la presa, que previamente la hemos cortado en tacos para ponerla una encima de otra a lo largo de todos los espárragos y aderezamos con pimienta de jamaica molida, cardamomo molido, sal Maldon, aceite de oliva y el sésamo negro para terminar. (Lo suyo es que la presa quede crudita).

CUBED IBERIAN PORK, WOK NOODLES AND HUÉTOR TAJAR ASPARAGUS

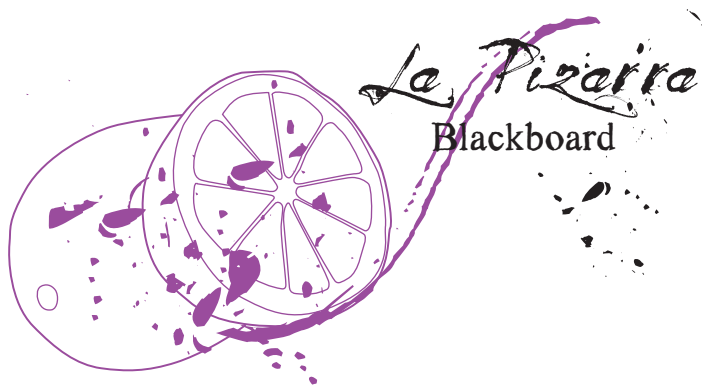
INGREDIENTS: 125 gr. of noodles · 10 gr. of sweet chili · 10 gr. of soy · 5 cl. of oil · 150 gr. of Iberian pork · 100 gr. of DO de Huétor Tajar asparagus · a tablespoon of black sesame seeds · Maldon salt · extra virgin olive oil · Jamaican pepper · cardamom

PREPARATION: Soak the noodles. Once they are soaked, sauté then in a wok with a little oil and then add the soy and sweet chili.

Take the asparagus and cut the buds because we're going to use them. Then sauté them in oil.

Cut the pork in a 150-gram medallion and brown it on all sides in a pan over a high fire.

PLATE DECORATION AND PRESENTATION: We put the noodles along the bottom of a plate and the asparagus spears side by side on top. We then add the pork as the last layer. We finish it off with ground Jamaican pepper, ground cardamom, Maldon salt olive oil and the black sesame seeds. (It's up to you if the pork is a bit raw.)



Paté de perdiz

Partridge paté

Risotto con parmesano

Risotto with parmesan

Presas ibéricas en tacos

Cubed Iberian pork



Valle de los Pedroches (Covap)

Fundada en 1959, COVAP es hoy la mayor cooperativa agroindustrial de Andalucía y una de las más importantes de España. Y lo ha conseguido con esfuerzo, con una política de inversiones que ha sido su más firme apuesta por el futuro y con una estrategia competitiva basada en ofrecer al cliente productos de alta calidad, entre los que destacan leche, productos del cerdo ibérico, carnes de ternera y cordero, garantizados desde el origen. Desde su fundación, el objetivo de COVAP S.C.A Ganadera del Valle de los Pedroches viene siendo el mismo: unir esfuerzos para conseguir lo que no es posible individualmente, ofreciendo productos de calidad al cliente.

COVAP exporta sus productos a los más lujosos hoteles y restaurantes, como el prestigioso Ark Hills Club de Japón. Sus productos del cerdo ibérico se pueden encontrar en la sección gourmet de las Galerías Lafayette de París, en la cadena Selfridges de Londres, en el Pacific Place de Hong Kong, así como en los grandes almacenes Takashimaya de Tokyo, en La Europea y Palacio de Hierro en México o en Grupo Ramos en República Dominicana.

Founded in 1959, COVAP is the best agroindustrial cooperative in Andalusia and one of the most important in Spain. And it has gotten there through effort, a competitive strategy based on offering the client high quality products and a policy of investing, most important for the future. Among their products, milk, Iberian pork products and veal and lamb meat stand out, whose entire production process is guaranteed. Since its founding, the objective of COVAP S.C.A Ganadera del Valle de los Pedroches has always been the same, which is to join efforts to achieve what is impossible alone: an offer of quality products to the client.

COVAP exports its products to the most luxurious hotels and restaurants, like the prestigious Ark Hills Club in Japan. Its Iberian pork products can be found in the gourmet section of the Galleries Lafayette in Paris, in the Selfridges chain in London, and in Pacific Place in Hong Kong, as well as in the grand department stores Takashimaya in Tokyo, La Europea and the Palacio de Hierro in Mexico and in Grupo Ramos in the Dominican Republic.

Miguel Santiago Luque



TABERNA EL TRILLO (Málaga)

“La tapa es el sabor de Andalucía.” Para este chef el producto es fundamental; la textura y el sabor marcan la diferencia entre lo bueno y lo malo. Cada vez el cliente está más informado y sabe lo que come. “El comensal diferencia un producto fresco de otro que no lo es”, asegura.

El mayor halago que puede recibir Miguel es que el comensal reconozca que todo estaba muy rico y salga satisfecho. Su cocina está basada en una cocina tradicional “con un toque de modernismo y mi aportación personal: realzar los sabores de manera personal, que quede bien y suave al paladar. Como secreto podría decir que me gusta mezclar diferentes sabores, azúcar, vinagre, limón ácido y agrio, sin olvidar un toquecito dulce...”

Andalucía está presente en sus sabores y en la materia prima con la que trabaja cada día. Y cómo no, en esas tapas de toda la vida que se pueden saborear en Trillo: porras antequeranas, gazpacho, frituras de pescado, gazpachuelo, arroces...

COVAP

“Los productos de COVAP están bastante consolidados: carnes, ibéricos, jamones y quesos. Para mí su carne ibérica es la mejor con la que he trabajado: la presa y el secreto son inmejorables”.

Tapear en EL TRILLO: *comer bien*

“The tapa is the flavor of Andalusia.” For this chef, the product is fundamental. Texture and flavor mark the difference between good and bad. Clients are more informed all the time. They know what they’re eating and are more demanding. “The diner differentiates a fresh product from one that isn’t”, he assures us.

The best compliment that Miguel could get is that the diner says that everything was good and leaves satisfied. His cooking is based on traditional cooking “with a touch of modernism and my own contribution: enhance the flavors personally so that it comes out nice and soft for the palette. As a secret, I could say that I like to mix different flavors, like sugar, vinegar and lemon... acidic and bitter, without forgetting a sweet touch...”

Andalusia is in their flavors, the raw material they work with every day and, of course, those traditional tapas that can be savored in El Trillo: porras antequeranas, gazpacho, fried fish, gazpachuelo, rice...

COVAP

“COVAP products are pretty well-established: meat, Iberian pork, ham and cheese. For me, the Iberian meat is the best I’ve worked with: the presa and the secreto couldn’t be better”.

Go for tapas in EL TRILLO: *eating well*



La Pizarra
Blackboard

Jamón

Ham

Queso

Cheese

Verdura fresca a la plancha

Fresh grilled vegetables





/ Step by step

Paso a paso



PAJARITOS DE LA HUERTA CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES (para 4 personas): 4 Pimientos · 4 lonchas de jamón · 4 langostinos pelados, dejándole la cola · 2 huevos batidos · 100 grs. de harina y 100grs. de pan rallado · 300 ml. de aceite oliva

ELABORACIÓN: Confitar en el aceite los pimientos, dejar enfriar. Limpiar de semilla y extender en una fina capa. Poner encima la loncha de jamón. Colocar el langostino en un extremo y enrollarlo. Empanarlo, 1º pasar por la harina, 2º por el huevo, 3º por el pan rallado. Freír en el aceite de oliva.

Acompañar con una cucharadita de alioli de pimiento y patatitas pajas.

PAJARITOS DE LA HUERTA WITH PRAWNS

INGREDIENTS (4 four people): 4 peppers · 4 ham slices · 4 peeled prawns with the tails · 2 beaten eggs · 100 grs. of flour and 100 grs. of breadcrumbs · 300 ml. of olive oil

PREPARATION:

Confit the peppers in oil. Let them cool. Get rid of the seeds and spread them out in a thin layer. Put a slice of ham on top. Put a prawn on one end and roll it up. Bread it by coating it first in flour, then egg, and finally breadcrumbs. Fry it in olive oil.

Accompany it with a spoonful of pepper alioli sauce and shoestring fries.



COVAP

EL SABOR DE LOS PEDROCHES.
The flavor of the Pedroches.



LA CULMINACIÓN DE UN PROCESO NATURAL MILENARIO
Y RIGUROSAMENTE ELABORADO

THE CULMINATION OF A THOUSAND YEAR OLD NATURAL PROCESS
EXECUTED WITH THE GREATEST CARE AND ATTENTION TO DETAIL






Doray

Andaluz de Miel es una empresa familiar localizada en Espartinas (Sevilla). Desde sus comienzos se ha esmerado en ofrecer una amplia gama de productos, según las necesidades de cada momento, y así llegar a los hogares con la calidad que se exige, el tipo de miel que se desea y con una excelente relación calidad-precio. Los valores que rigen el proceso de producción de sus envasados son el control y la calidad. Se trata de un proceso sencillo, con estrictos controles y manteniendo siempre la calidad suprema. Esta preciada calidad se consigue gracias a la combinación de las nuevas tecnologías, junto con la tradición adquirida al llevar más de treinta años vinculados al mundo apícola.

Andaluz de Miel is a family business located in Espartinas (Seville). Since its foundation it has striven to offer a wide range of products to meet specific needs and to provide homes with the quality and the type of honey they require at an excellent quality/price ratio. The main criteria governing their production process are those of control and quality. The process is simple, but the controls are strict and the very highest quality is always maintained thanks to a combination of new technologies and the tradition acquired during thirty years in the beekeeping industry.



www.andaluzdemiel.com



Dani Torres

TABERNA ZURRUTRAQUE (Sevilla)



“La tapa es el buque insignia de la gastronomía andaluza por antonomasia”. Tras 14 años con sus manos entre cucharones y cacerolas se siente orgulloso de haber sido pionero en abrir un bar en Sevilla de alta cocina con tapas a un precio bastante asequible. “Una idea que muchos compañeros tenían pero no se atrevían a poner en marcha”.

En cuanto a la exportación de la tapa “creo que no somos pioneros en eso. Se nos han adelantado otros países y están utilizando el nombre de la tapa para hacer negocio. Ahora parece que con el reciente boom de la tapa nos hemos dado cuenta del potencial que tenemos en nuestros fogones con estos pequeños platos”. Para él, la mejor cocina tradicional de España es la andaluza, “es la más completa y la que más variedad de materia prima tiene, desde Huelva hasta Almería”.

A pesar de ser un cocinero formado y dedicado para la alta gastronomía, es partidario de deleitar a cualquier extranjero que venga a nuestra ciudad con tapas tradicionales como salmorejo, jamón, rabo de toro, pescado frito... “pero siempre de excelente calidad y elaboración”.

Doray

“Conozco la marca de toda la vida ya que su familia y la mía se conocen desde siempre. Y además da la casualidad de que la utilización de la miel en mis platos es bastante frecuente. Llevamos algún tiempo colaborando juntos para llevar la miel a los hogares y restaurantes y que se use como algo habitual, como por ejemplo en una vinagreta. Sobre todo me gusta la gran variedad que tiene, siempre hay alguna acorde para cualquier plato salado o dulce que imagine”.

“The *tapa* is the flagship of Andalusian gastronomy par excellence.” After 14 years with his hands in ladles and pans, he feels proud to have been a pioneer in opening a gourmet restaurant with *tapas* at a pretty reasonable price in Seville. “It was an idea that a lot of colleagues had but didn’t dare start up”.

With respect to exporting the *tapa*, “I believe that we are not pioneers in that. Other countries have gotten ahead of us and are using the *tapa* to do business. Now it seems that with the recent *tapa* boom we are realizing the potential we have on our burners with those little dishes.” For him, the best traditional Spanish cooking is Andalusian. “It is the most complete and it has the most variety of raw materials, from Huelva to Almería”.

In spite of being a cook trained for gourmet gastronomy, he is a supporter of delighting any foreigner that comes to our city with traditional tapas like salmorejo, ham, bull tail, fried fish... “but always with great quality and preparation”.

Doray

“I’ve known this brand all my life because their family and mine have always known each other. It also happens that I frequently use honey in my dishes. We have been collaborating for a long time to bring honey into homes and restaurants and to make it of regular use, like in a vinaigrette. Most of all, I like the great variety they have. There is always one that goes well with any salty or sweet dish you can imagine.”

Tapear en ZURRUTRAQUE: *Abertolo*

Go for tapas in ZURRUTRAQUE: *fun*



La Pizarra
Blackboard

Huevos friqui

Friqui eggs

Atún con couscous y miel

Tuna with couscous and honey

Croquetas de rabo de toro

Bull tail croquettes

Paso a paso / Step by step



CARETA DE CERDO LACADA A LA MIEL DE AZAHAR, COMINOS Y NARANJAS CON PASTELA DE VERDURAS CERMOSA

Careta

INGREDIENTES: 1kg. careta de cerdo · pimienta negra molida · 1 cebolla · 2 zanahorias · 1 cabeza de ajo · rama de romero · rama de tomillo · 2 hojas de laurel · 1 anís estrellado · caldo de verduras · 300 gr. de P.X. de Sanlúcar

PREPARACIÓN: Juntar todo en una olla y cocer a fuego lento durante 2 horas. Reservar y enfriar. Cortar la careta de cerdo en dados de 6x6 cm.

Lacada de miel de azahar, cominos y naranjas

INGREDIENTES: 300 gr. de salsa de careta · 200 gr. de miel azahar doray · 50 gr. de salsa de soja · 100 gr. de zumo de naranja · salsa Perrins · cominos en grano

Juntar todo, reducir y reservar.

Pastela

INGREDIENTES: 8 hojas de pasta brick · 1 yema de huevo · 5 cucharadas de cremoso de patatas · 2 dientes de ajo · 1 cebolla · 1 zanahoria · 1 pimienta rojo · 1 calabacín pequeño · ½ berenjena · 1 cucharada sopera de raz-el-hanout · sal · pimienta negra · aceite de oliva

PREPARACIÓN: Cortar la verdura en daditos y hacer un pisto. Mezclar con el cremoso de patatas, con las especias y la sal. Dejar enfriar. Extender la pasta brick y poner una cucharada de pisto encima. Pegar con la yema de huevo la pasta brick y cerrar la pastela. Marcar la pastela a fuego fuerte en la sartén. Reservar.

PRESENTACIÓN: Marcar los dados de careta en una sartén caliente con unas gotas de aceite hasta que estén doraditas. Templar el lacado de miel y echar un poco por encima de cada dado de careta. Poner en salamandra a tope, unos 30 seg., lacando con una cuchara dos o tres veces, Dorar las pastelas en sartén con unas gotas de aceite hasta que estén doradas por sus dos caras. Emplatar un trozo de careta bien lacada, al lado la pastela y echar por encima de la careta cebollina, los frutos secos y un par de escamas de sal de Sanlúcar. Servir.

Hog jowls, glazed in orange blossom honey, cumin and oranges with a creamy vegetable pie

Jowls

INGREDIENTES: 1kg. of hog jowls · 500 g of sugar · black ground pepper · 1 onion · 2 carrots · 1 garlic bulb · a sprig of rosemary · a sprig of thyme · 2 bay leaves · 1 star anise · vegetable broth · 300 gr. P.X. wine from Sanlucar

PREPARATION: Mix all the ingredients in a pan and cook on a low fire for 2 hours. Dice the pork cheek into 6x6 cm pieces.

Glazed in orange blossom honey, cumin and oranges

INGREDIENTES: 300 gr. of jowls sauce · 200 gr. of Doray orange blossom honey · 50 gr. of soy sauce · 100 gr. of orange juice · Perrins sauce · cumin seeds

Mix all the ingredients, reduce and set aside.

The pie

INGREDIENTES: Eight sheets of brick pastry · 1 egg yolk · 5 tablespoons of mashed potatoes · 2 garlic cloves · 1 onion · 1 carrot · 1 red pepper · 1 small zucchini · ½ eggplant · 1 soup spoon of raz el hanout · salt · black pepper · olive oil

PREPARATION: Dice the vegetables and make a ratatouille. Mix with the creamy potato purée and season with spices and salt. Spread the filo pastry and pour a spoonful of ratatouille on top. Brush the edges with beaten egg and seal. Quick grill in a frying pan on a very high fire and set aside.

PRESENTATION: Cook the jowl cubes in a hot pan with some drops of oil until they are golden. Temper the honey glaze and pour a little over each cube. Put it in a Salamander stove at a high heat, around 30 degrees, and cover it with a spoonful of the glaze two or three times. Brown the pies in a pan with a few drops of oil until they are golden on both sides. Prepare the presentation placing a well-glazed cut of the jowls next to the pie. Sprinkle chopped chives, nuts and a couple of Sanlucar sea salt flakes over the jowls. Serve.



Grupo Caballero

www.caballero.es

Grupo Caballero fue fundado en 1830. Tiene su sede principal en El Puerto de Santa María y cuenta también con bodegas en Jerez de la Frontera -donde está radicada *Lustau*- e instalaciones en Cazalla de la Sierra, dedicadas a la elaboración de la *Crema de Guindas Miura*. Su producción se enfoca fundamentalmente en el conocido *Ponche Caballero* y los vodkas de la gama *Sildka*, en los vinos de Jerez –destacando los Fino *La Ina* y *Pavón* más la gama *Lustau*-, brandies –*Decano*, *Milenario* y *Señor Lustau*- y Vinagres de Jerez.

Grupo Caballero se ha convertido en el principal valedor de los vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar, como lo demuestra la apuesta que en los últimos años ha hecho adquiriendo *Lustau* y la gama *La Ina*, que hace poco se ha visto completada con la Manzanilla *Macarena* y el Cream *Candela*.

La Ina fue fundada en 1919 y desde hace dos años pertenece al Grupo Caballero, que desde entonces se encarga de su producción y comercialización. Se trata de un fino seco y de marcada personalidad en boca, donde muestra un largo final. En nariz es punzante y denota aromas almendrados. Servido frío es el perfecto compañero del jamón ibérico y de pescados; también de sushi y sashimi.

Grupo Caballero was founded in 1830. Its headquarters are in El Puerto de Santa María and it also has wineries in Jerez de la Frontera, where *Lustau* is located, and installations in Cazalla de la Sierra, dedicated to the production of *Crema de Guindas Miura*. Their production is fundamentally focused on the well-known *Ponche Caballero* and the *Sildka* range of vodka, wine from Jerez, in which the fine wines *La Ina* and *Pavón* and the *Lustau* range stand out, brandies, like *Decano*, *Milenario* and *Señor Lustau*, and Vinegars from Jerez.

Grupo Caballero has turned into one of the biggest protector of wines from Jerez and Manzanilla from Sanlúcar, as shown in the past few years when it acquired *Lustau* and the *La Ina* range, which recently has been completed with *Macarena* Manzanilla and *Candela* Cream.

La Ina was founded in 1919 and for two years has belonged to Grupo Caballero, which since then has taken on its production and marketing. It is a fine dry wine that has a notable personality in the mouth, where it leaves a long aftertaste. It has a biting scent that denotes almond aromas. Served cold, it is the perfect companion for Iberian ham and fish as well as sushi and sashimi.



Antonio Carmona

TERRAZA CARMONA (Vera / Almería)

“La ^{tapa es fundamental en nuestra gastronomía.} ^{“Hay que cocinar con los pies en el suelo, utilizar la materia prima con imaginación pero también con cordura. Lo importante es que tenga sabor, usar materia prima de calidad y que el resultado final esté bueno”. El jamón ibérico y el gambón almeriense, en cuanto a cocina de producto, son para Antonio las tapas por antonomasia de Andalucía.}”

Antonio es la tercera generación de la familia al frente de la cocina de Terraza Carmona. Sesenta años dedicados a hacer felices a los comensales que les visitan. Desde siempre han sentido la necesidad de recuperar los platos típicos de la cocina almeriense. “Mi padre siempre ha defendido la cocina tradicional y la cocina de producto y ahora seguimos manteniendo esa premisa. Un ejemplo es la tarta borracha del Convento de los Padres Mínimos, receta que mi padre consiguió rescatar carteándose con los religiosos de esta orden ubicados en Barcelona”.

Otras tapas rescatadas de la cultura almeriense en su cocina son la ensalada del remoión, el caldo pimentón o el guiso de pelotas... “Gracias a nuestra inquietud hemos conseguido mantenerlas y hacer que no caigan en el olvido”. Si hay algo que Antonio no ha olvidado es la ensaladilla rusa de su abuela Beatriz, la tapa de su infancia.

Grupo Caballero

“En cuanto al vino, teniendo en cuenta la costumbre de la tapa, el fino tiene muy buena aceptación, tanto para el aperitivo, como para plato de cuchara o marisco”.

Tapear en TERRAZA CARMONA: *disfrutar*

“The ^{tapa is fundamental in our gastronomy.” ^{You have to cook with your feet on the ground, using raw material with imagination but also good sense. The important thing is that it have flavor using quality raw material and that the final result be good.” For Antonio, when it comes to cooking the products, Iberian ham and Almerian jumbo shrimp are Andalusia’s tapas par excellence.}”}

Antonio is part of the third generation of the family that heads up the kitchen at the Terraza Carmona. For sixty years, they have been dedicated to making the diners that visit them happy. They have always felt the need to recapture typical plates from Almerian cuisine. “My father has always defended traditional and specialty cooking and we try to maintain that premise. One example is the rum cake from the Padres Mínimos Convent, a recipe that my father got writing letters with the followers of this order located in Barcelona.”

Other *tapas* in his kitchen rescued from Almerian culture are the “Remoión” salad, paprika soup, and meatball stew “Thanks to our restlessness we have been able to maintain them and not let them be forgotten”. If there is anything Antonio hasn’t forgotten, it’s his grandmother Beatriz’s Russian salad, a *tapa* from his childhood.

Caballero Group

“Having the custom of the *tapa* in mind, the refined welcome this bodega’s wine for both an aperitif and a stew or seafood dish.”

Go for tapas in TERRAZA CARMONA: *enjoy*



La Pizarra
Blackboard

Torticas de avío de Vera

Torticas de avío from Vera

Lomito de conejo relleno de gurullos

Rabbit Loin stuffed with gurullos

Lomito de caballa al pimentón almeriense

Mackerel loin with Almerián paprika



LOMOS DE CABALLA AL PIMENTÓN ALMERIENSE CON SUS GACHAS DE MAÍZ CRUJIENTES Y GAMBÓN

INGREDIENTES: 350 gr. de caballa fresca · 1 kg. de patatas (4 unidades) · 240 gr. de tomates maduros (2 unid.) · 2 pimientos secos · 3 dientes de ajos · una pizca de cominos · azafrán · una ramita de perejil · ½ dl. de aceite de oliva virgen extra · una cucharada de pimentón dulce (10 gr.) · 4 gambones de Garrucha (250 gr.) · sal · 80 gr. de harina de maíz

ELABORACIÓN: Limpiamos el pescado y sacamos los lomos sin espinas, se trocean y reservan para cocer en el caldo. Asamos el gambón en la plancha sobre una cama de sal granulada, procurando dejarlo poco hecho. Se pela y se reserva el cuerpo y el jugo de las cabezas.

Para el caldo pimentón

Cortamos las patatas en rodajas y las ponemos a cocer con los tomates y los pimientos secos hasta que estén tiernas. Sacamos del caldo los tomates y los pimientos secos y preparamos un “majao” en la termomix junto con los ajos, perejil, cominos, pimentón, aceite y azafrán.

Añadimos este preparado a la cazuela con las patatas para la receta tradicional, faltaría incorporar el pescado a trocitos, unas tiras de pimientos verdes asados y rectificar de sal. Lo dejaríamos unos minutos en el fuego, pero sin que llegue a hervir y ¡listo para servir!

Pero para esta receta cambiamos la cocción del pescado, introduciendo los lomos de caballa en una bolsa de vacío con el caldo pimentón frío y cocemos en el Roner durante 10 minutos a 55° C.

Para las gachas

En un cacito o sartén tipo “wok” vertemos un poco de caldo pimentón e incorporamos la harina de maíz. Movemos constantemente a fuego lento, hasta que la harina esté cocida y quede adherida a las paredes del recipiente.

Pasamos esta masa sobre un papel sulfurizado y extendemos hasta dejar una capa muy fina.

Cortamos en tiras y dejamos secar una hora a 75° C.

Trituramos un poco de caldo pimentón con patatas para hacer un puré y cubrir media cola de las gambas. Seguidamente rebozamos con el crujiente de gachas molido ligeramente.

MONTAJE DEL PLATO: En un plato hondo colocamos en el centro una rodaja de patata y sobre ésta el pescado, la gamba y por último la tira de crujiente de gachas. Servimos un poco de caldo pimentón en la base y decoramos con germinado de verduritas.

MACKAREL LOIN A LA ALMERIAN PAPRIKA WITH CRUNCHY CORN PORRIDGE AND JUMBO SHRIMP

INGREDIENTS: 350 gr. of fresh mackerel · 1 kg. of potatoes (4 units) · 240 gr. of mature tomatoes (2 units) · 2 dried peppers · 3 garlic cloves · a pinch of cumin · saffron · a sprig of parsley · ½ dl. of extra virgin olive oil · a tablespoon of sweet paprika (10 gr.) · 4 jumbo shrimp from Garrucha (250 gr.) · salt · 80 gr. of cornmeal

PREPARATION: We'll clean the fish and remove the meat, leaving out the bone. It is cut into pieces and put aside to cook later in the broth. We'll cook the jumbo shrimp just a little on the grill over a bed of granulated salt. They are peeled and the bodies and head juice are put aside.

For the paprika broth

We cut the potatoes into slices and cook them with the tomatoes and dried peppers until they're tender. We take the tomatoes and dried peppers out of the broth and prepare a “majao” in the thermomix with the garlic, parsley, cumin, paprika, oil and saffron.

When this is ready, we add it to the pot with the potatoes for the traditional recipe. The only thing left would be to add the pieces of fish, some strips of grilled green peppers and salt to taste. We would leave it on the fire for several minutes without letting it come to a boil... Ready to serve!

But for this recipe we will change the cooking for the fish, adding the cuts of mackerel to a vacuum-packed cooking bag with the cold paprika broth and cooking it in the Roner for 10 minutes at 55 degrees.

For the porridge

In a saucepan or wok, we pour a little bit of paprika broth and add the cornmeal. We constantly move it over a low fire until the flour is cooked and sticks to the sides of the pan.

We put the mass on wax paper and we spread it until it forms a very fine layer. Then we cut it into strips and we let it dry for an hour at 75 degrees.

We crush the paprika broth with potatoes a little to form a purée and we cover half of each shrimp. Then we bread them with the crunchy porridge lightly ground.

PLATE ORGANIZATION: We put a potato slice in the center of a bowl and the fish, shrimp on top. We top it off with a strip of crunchy porridge on top. We put a little paprika broth at the base and decorate it with vegetable sprouts.



La Ina

ÚNICO E INCONFUNDIBLE.
Unique and Distinctive





El especialista del espárrago
The specialist of the asparagus



Centro Sur, Sociedad Cooperativa Andaluza
Ctra. de la Estación, s/n. 18360.
Huétor Tájar. Granada. Teléfono: 958 332 020.
Email: info@centro-sur.es
www.centro-sur.es



Centro Sur, S.C.A.

Centro Sur, S.C.A. forma parte de la historia de la pasión de un grupo de personas de un pueblo por los productos más tradicionales de las vegas andaluzas. Está ubicada al oeste de la fértil y milenaria Vega de Granada, en Huétor Tájar, pionera en el cultivo del espárrago triguero y verde, donde convergen los factores agroclimáticos idóneos para la producción del espárrago. Desde su constitución en 1977 esta empresa ha apostado por la innovación y el desarrollo, por lo que actualmente goza de un reconocido prestigio por su profesionalidad, experiencia y capacidad de adaptación a los diferentes mercados. Centro Sur cuenta con varios certificados de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, sometiéndose a diarios controles para trasladar mayor garantía al cliente y cuenta con unas instalaciones en continua actualización tecnológica.

Centro Sur cuenta con un producto exclusivo, el espárrago triguero de Huétor Tájar; estos espárragos se comercializan bajo la marca LOS MONTEROS; su calidad, tanto en fresco como en conserva, está garantizada gracias al proceso de certificación del espárrago de Huétor Tájar que se realiza de acuerdo a un manual de Calidad según la Norma Europea EN-45.011, a la que están obligados todos los productos acogidos a una Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida al amparo del Reglamento Comunitario (CE) 2081/92.

Centro Sur, S.C.A. forms part of the story of the passion one group in a small town had for traditional products from Andalusia's fertile plains. It is located to the west of the fertile thousand-year-old plain in Huétor Tájar in Granada. It is a pioneer in wheat and green asparagus cultivation. It is where suitable agroclimatic factors come together to produce the asparagus. Since this company was set up in 1977, it has invested in innovation and development, which is why it currently enjoys recognized prestige for its professionalism, experience and ability to adapt to different markets. Centro Sur has various quality, traceability and food safety certificates. It conducts several daily control tests to offer the client the greatest guarantee. It also has installations with the most cutting-edge technology.

Centro Sur has an exclusive product, the wheat asparagus from Huétor Tájar. This asparagus is marketed under the brand LOS MONTEROS. The quality of this asparagus, both fresh in preserved, is guaranteed thanks to the Huétor Tájar certification process, which is carried out in accordance with the Quality Manual according to the European Regulation EN-45.011. All products from a Denomination of Origin and Protected Geographical Indication are subject to it per the Community Regulation (EC) 2081/92.



Santiago Elías

VILANOVA VINOTECA (Huelva)

“La tapa es la mínima expresión de un concepto, es degustar de una forma rápida los sabores de Andalucía”. Santiago es humilde, y se ruboriza al reconocer que su aportación al mundo de la tapa ha sido su trabajo y su esfuerzo diario por intentar mejorar. No duda en recomendar el ir de tapas antes que el sentarse en una mesa con mantel “en Andalucía el tapeo es el compañero ideal de las relaciones sociales”.

Asegura que “el andaluz se define perfectamente con el concepto de tapa, tanto como forma de vida o como forma de comer, es algo fundamental en el día a día de los andaluces”. Se lamenta de que se están perdiendo las raíces de la tapa, aunque “yo soy partidario de las tapas de siempre y de las de ahora; no deben ser conceptos incompatibles”.

“Si alguien quiere alegrarme el día, que entre en la cocina y frente a frente me dé la enhorabuena por lo bien que ha comido”.

Centro Sur (Cesurca)

“Nos gusta mucho el formato de venta que tiene. Además desde la primera vez que la probé hasta ahora han evolucionado muy positivamente, viene mucho más fina y con un sabor más intenso a espárragos. Tiene una gran calidad”.

Tapear en VILANOVA: *sonrisas y vino*

“The tapa is a concept at its smallest. It is tasting Andalusian flavors quickly”. Santiago is humble and blushes when he recognizes that what he has contributed to the *tapa* world has been his work and daily efforts to improve. He doesn't hesitate to recommend going out for *tapas* before sitting down to a table. “In Andalusia, going out for *tapas* is the ideal companion for social relationships”.

He assures us that “The Andalusian is perfectly defined by the concept of the *tapa*, both as a way of life and as a way of eating. It is fundamental in the everyday life of Andalusians”. He regrets that the roots of the *tapa* and being lost, though “I am a supporter of traditional *tapas* and modern ones. They shouldn't be incompatible concepts”.

“If someone wants to brighten my day, they should come into the kitchen and give me their compliments face to face for the good food they have eaten”.

Centro Sur (Cesurca)

“We really like the sales format they have. Also, it has really improved since the first time I tried it. It is much better with a more intense asparagus flavor. It has a great quality”.

Go for tapas in VILANOVA: *smiles and wine*

La Pizarra

Blackboard

Berenjenas con salmorejo y jamón

Eggplant with salmorejo and ham

Champiñones asados con tártara

Grilled mushrooms with tartar

Melosos de marisco con tallarines de choco

Seafood meloso with chocó noodles



Santiago Elías



Paso a paso
/ Step by step



MAR Y MONTAÑA DE SETAS, VIEIRA Y GAMBA BLANCA, ALOE Y MERMELADA DE TRIGUERO CON MERENGUE DE TOMATE

Grupo setas

INGREDIENTES: Aloe vera · setas silvestres de temporada · mermelada de espárrago Triguero de Huétor Tájar

Salteamos todo picado en la sartén, con un poco de aceite de oliva, el aloe vera deberá estar en agua fría y sal al menos 12 horas para quitar el amargor.

Grupo marisco

INGREDIENTES: Vieiras · gambas blancas · ajo aceite de oliva

Salteamos troceadas las vieiras y las gambas con una punta de ajo y aceite de oliva, que queden semicrudas.

Merengue de Tomate

INGREDIENTES: Agua de tomate · sal · azúcar · clara de huevo en polvo

Montaremos las claras de huevo en polvo habiendo hidratado con el agua de tomate y poniéndolo a punto de nieve dura con la sal y el azúcar. Estiramos con una cuchara sobre un silpat, y horneamos a 100 C durante 1 hora.

Vinagreta de tomates naturales

INGREDIENTES: Dados de tomate natural , pelado y despepitado · mermelada de espárrago triguero de Huétor Tájar · aceite de oliva virgen extra · vinagre balsámico de Jerez . Mezclamos hasta montar la vinagreta por último añadimos los tomates bien cortados

Cous cous de coliflor

Cortamos las flores de la coliflor lo más fino que podamos sin coger nada de tallo, lo tostamos en una sartén con un poco de fuego sin ningún tipo de grasa.

MONTAJE: Con unas tiras finas de calabacín y de tocino de cerdo ibérico haremos un turbante. En el fondo pondremos unas patatas confitadas en aceite de oliva de base, enrollaremos y seguido echaremos la mezcla de setas, después la mezcla del marisco. Meteremos en el horno 2 minutos a 200°C y al montar terminaremos con el cous cous de coliflor, tostado sin aceite. Sazonaremos con la vinagreta y colocaremos el merengue seco.

MAR Y MONTAÑA WITH MUSHROOMS, SCALLOPS, WHITE SHRIMP, ALOE AND WHEAT ASPARAGUS MARMALADE WITH TOMATO MERINGUE

Mushroom group

INGREDIENTS: Aloe vera · wild mushrooms in season · Triguero de Huétor Tájar wheat asparagus marmalade

We sauté everything chopped in a saucepan with a little olive oil. The aloe vera should be in cold water and salt for at least 12 hours to eliminate the bitterness.

Seafood group

INGREDIENTS: scallops · white shrimp · garlic · olive oil

We cut up the shrimp and sauté it with the scallops using a touch of garlic and olive oil until they are semi-raw.

Tomato meringue

INGREDIENTS: tomato water · salt · sugar · powdered egg whites

We will combine the powdered egg whites, having hydrated them with the tomato water and whisked them to a consistency of firm snow peaks with salt and sugar. We will spread it with a spoon on a Silpat and bake it at 100 degrees for an hour.

Natural tomato vinaigrette

INGREDIENTS: Peeled and deseeded natural tomato cut into cubes · Huétor Tájar wheat asparagus marmalade · extra virgin olive oil · balsamic Sherry vinegar. We mix it until it obtains consistency and add the well-cut tomatoes

Cauliflower couscous

We cut the flower of the cauliflower as finely as we can, excluding the stalk. We then toast it in a saucepan over a low flame without any fat.

PLATE ORGANIZATION AND PRESENTATION: With thin zucchini strips and Iberian bacon we will make a turban. We put the oil confit potatoes at the bottom. We make a wrap and then add the mushroom and seafood mix. We put it in the oven for two minutes at 200 degrees. We finish with the cauliflower couscous, toasted without oil. We season it with the vinaigrette and top it off with the dry meringue.



Vinícola del Condado

Bodegas Privilegio del Condado, referente de la cultura vitivinícola del Condado de Huelva, comercializa una completa gama de vinos: blancos (MIORO, el vino más prestigioso de Condado de Huelva, MIORO 1955, MIORO Gran Selección y Don Condado), generosos (Misterio Oloroso Seco, Misterio Cream, Misterio Fino, Misterio Dulce, VDM, vino dulce moscatel); y de vinagres (Botarrobble y Botarrobble Reserva). Además, la Bodega comercializa vinos tintos de calidad: Lantero y Lantero Roble.

Bodegas Privilegio del Condado, a point of reference in the wine culture of the area known as the Condado de Huelva, markets a complete range of wine products, including white wines (MIORO, the most prestigious wine from Condado de Huelva, MIORO 1955, MIORO Gran Selección and Don Condado), full-bodied wines (Misterio Oloroso Seco, Misterio Cream, Misterio Fino, Misterio Dulce, VDM, Moscatel Sweet Wine) and vinegars (Botarrobble and Botarrobble Reserva). The bodega also markets quality red wines: Lantero and Lantero Roble.

 www.vinicoladelcondado.com

Francisco Javier Yebra
YEBRA (Sevilla)



“La *tapa* es el formato ideal para comer. Te permite comer muchas cosas con una variedad muy extensa y por el mismo precio”.

En Yebra la imaginación a la hora de elaborar las *tapas* es fundamental. “Cada semana cambiamos cuatro o cinco platos para innovar. Nuestras *tapas* dependen de la temporada del año, de las nuevas técnicas, de los nuevos conceptos. Apostamos por la cocina creativa. Nuestro menú degustación está enfocado al tapeo, enfocado al minimalismo”, afirma Francisco Javier.

“Con el auge de la gastronomía española, los profesionales se están tomando la *tapa* como algo más serio y enfocan en ella toda su creatividad. Antes, las *tapas* no estaban tan elaboradas ni tan cuidadas como actualmente”. Hay una que recuerda con especial cariño: “la carrillada ibérica en salsa, la recuerdo de toda la vida”.

Vinícola del Condado

“Desde hace bastante tiempo trabajamos en mi restaurante con los productos de Vinícola del Condado. Es un vino muy versátil, se ofrece a muchas elaboraciones; un vino suave afrutado y bastante bueno. En Yebra lo usamos bastante en la cocina, sobre todo va muy bien para guisos de pescado”.

“The *tapa* is the ideal eating format. It lets you each many things with an extensive variety for the same price”.

In Yebra, imagination when making *tapas* is fundamental. “Every week we change four or five plates to innovate. Our *tapas* depend on the season, new techniques and new concepts. We’re putting our money on creative cooking. Our sample menu is focused on *tapas*, on minimalism”, Francisco Javier affirms.

“With the rise in Spanish gastronomy, professionals have been taking the *tapa* more seriously and focusing all their creativity on it. Before, *tapas* were not so elaborate nor carefully prepared like they are now.” He fondly remembers one *tapa* in particular: “Iberian jowls in sauce. A lifelong memory”.

Vinícola del Condado

“In my restaurant, we have worked with Vinícola del Condado products for a long time. It is a very versatile wine, offering many possibilities. It is a good wine, mild and fruity. In Yebra, we use it quite a bit in the kitchen. It goes especially well with fish stews”.

Tapear en YEBRA: *surprendente*

Go for *tapas* in YEBRA: *surprising*

Francisco Javier Gebra



La Pizarra Blackboard

Ajoblanco de hongos, sepia y vieiras

Ajoblanco with mushrooms, cuttlefish and scallops

Crepes de bacalao gratinado

Cod au gratin crêpes

Panceta ibérica con carabineros

Iberian bacon over a low'

Paso a paso
/ Step by step

MORRILLO DE ATÚN CON GELATINA DE MELÓN, NUBE DE TOMATE ESPECIADA Y CHAMPIÑÓN “SURPRISE”

Gelatina de melón

INGREDIENTES: 600 gr. de melón Canteloup · chorreón de vino “Mioro” (Gran Privilegio del Condado) · 1,1 gr. de agar – agar

ELABORACIÓN: Se trocea el melón y se tritura en la Thermomix. A continuación, se pasa por el chino, se pone al fuego con el agar-agar, se le añade un chorreón de vino “Mioro” (Gran Privilegio del Condado) y cuando llegue a ebullición, se retira y se deja cuajar en la nevera en un recipiente que permita un cm. de espesor.

Nube de tomate especiada

INGREDIENTES: 500 gr. de zumo de tomate · unas gotas de tabasco · 30 gr. de azúcar · c.s. de orégano, tomillo, hinojo y laurel · 400 gr. de agua · 5 hojas de gelatina

ELABORACIÓN: Se mezcla el tomate con el agua, el azúcar y las especias y se pone a hervir hasta que reduzca a la mitad del líquido (las especias deben estar bien infundadas). A continuación se pasa por un tamiz, se le añaden las hojas de gelatina hidratadas en agua y se mete en un sifón con dos cargas de CO². Se deja enfriar en la nevera una hora.

Champiñón “surprise”

INGREDIENTES: Champiñones (la cantidad a elegir) · 400 gr. de pulpa de coco licuada(para el caviar de coco) · 3 gr. de alginato · 500 gr. de agua · 2,5 gr. de calcic · láminas de bacon

ELABORACIÓN: Se limpian bien los champiñones y se les quita el tallo, dejando sólo el sombrero. Se marcan en la plancha y se reservan. Mientras, se mezcla el alginato con 1/3 del jugo de coco y se tritura. A continuación se mezcla con el puré de coco restante, se cuele y se rellena una jeringa grande con esta preparación. Se disuelve el calcic en el agua y se escudilla gota a gota la preparación de la jeringa en la base de calcic. Retirar al cabo de un minuto, colar y lavar el caviar obtenido en agua fría. Finalmente, se pasan las láminas de bacon por la salamandra hasta que queden crujientes.

TUNA MORRILLO WITH MELON GELATIN, SPICED TOMATO CLOUD AND “SURPRISE” MUSHROOM

Melon gelatin

INGREDIENTS: 600 gr. of Cantaloupe · a splash of Mioro wine (Gran Privilegio del Condado) · 1.1 gr. of agar-agar

PREPARATION: The melon is cut and crushed in the Thermomix. Next, it is passed through the cone strainer and put to cook with the agar-agar. A splash of Mioro (Gran Privilegio del Condado) wine is added and when it reaches a boil, it is taken off the fire and left to sit in the refrigerator in a container that allows for a centimeter of thickness.

Spiced tomato cloud

INGREDIENTS: 500 gr. of tomato juice · some drops of Tabasco sauce · 30 gr. of sugar · a tablespoon of oregano, thyme, fennel and bay leaf · 400 gr. of water · 5 gelatin sheets

PREPARATION: The tomato is mixed with the water, sugar and spices and is brought to a boil until it is reduced to half the liquid (the spices should be well infused). Next, it is passed through the sifter, after which the gelatin sheets hydrated in water are added. It is put through a siphon with two CO² charges and later left to cool in the refrigerator for an hour.

Surprise mushroom

INGREDIENTS: Mushrooms (the quantity chosen at one’s discretion) · 400 gr. coconut cream concentrate (for the coconut cream) · 3 gr. of alginate · 500 gr. of water · 2.5 gr. of calcic · bacon sheets

PREPARATION: The mushrooms are well cleaned and their stems are cut, leaving only the top. They browned on the grill and set aside. Meanwhile, the alginate is mixed with 1/3 of the coconut juice and crushed. Then it is mixed with the remaining coconut cream, strained and stuffed into a large syringe. Dissolve the calcic in water, forming a base over which the mix is evenly distributed drop by drop through the syringe. After a minute, take it and strain it, washing what’s left in the strainer in cold water. Finally, the bacon sheets are cooked in the Salamander until they are crispy.

Σ ( ZALEMA, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA )

SÓLO EN CONTADAS OCASIONES EL TODO ES
MUCHO MÁS QUE LA SUMA DE SUS PARTES

MIORO
Gran Selección

EL GRAN VINO BLANCO DEL SUR

ONLY ON VERY FEW OCCASIONS, THE WHOLE IS MUCH MORE
THAN THE SUM OF ITS PARTS.

THE MAGNIFICENT WHITE WINE FROM THE SOUTH



Andalucía
desTapa Andalucía
masters of mediterranean Flavour

We recommend you

Le recomendamos



ALCUZA

C/ Campamento, 29 -
41018 SEVILLA
+34 954 542 428

www.alcuza.es

APONIENTE

C/ Puerto Escondido, 6.
11500 EL PUERTO DE STA. MARÍA
CÁDIZ
+34 956 851 870

www.aponiente.com

www.restaurantechoco.com

CHOCO

C/ Compositor Serrano
Lucena, 14 -
14010 CÓRDOBA
+34 957 264 863

www.bodegascampos.com

BODEGAS CAMPOS

C/ Lineros, 32 -
14002 CÓRDOBA
+34 957 497 500

CASA MANOLO TORCUATO

C/ PAGÉS, 31
18010 GRANADA
+34 958 202 818

CASA OLIVER

PLAZA DE LA PESCADERÍA, 12
18001 GRANADA
+34 958 262 200

www.restauranteolivier.com

WWW.CIQUITRAKE.COM

CIQUITRAKE

C/ Rascón 21,
21001 HUELVA
+34 959 256 958

www.el10deveedor.com

EL 10 DE VEEDOR

C/VEEDOR 10
11003 CÁDIZ
+34 956 229 656

EL FARO

SAN FÉLIX, 15
11002 CÁDIZ
+34 956 211 068

www.elfarodecadiz.com

EL CAMPERO

Avenida de la Constitución
11160 BARBATE - CÁDIZ
+34 956 432 300

www.restauranteelcampero.com

EL VENTORRILLO DEL CHATO

Vía AUGUSTA JULIA
CTRA. CÁDIZ -SAN FERNANDO
11011 CÁDIZ
+34 956 250 025

www.ventorrilloelchato.com

ESLAVA

C/ESLAVA, 3
41002 SEVILLA
+34 954 954 906 568

GAMBRINUS

AVDA. DE ANDALUCÍA, 1
41007 SEVILLA
+34 954 979 801

www.ehgambrinus.com

GORKI

BENITO PÉREZ GALDÓS, 3
14001 CÓRDOBA
+34 957 477 820

www.gorki.es

LA BARRA

C/ BOLSA, 10
29015 MÁLAGA
+952 223 954

www.restaurantelacosta.com

LA COSTA

Boulevard de El Ejido, 48.
04700 EL EJIDO / ALMERÍA
+34 950 481 777

LA ESTACIÓN

PASEO LA ESTACIÓN, 33
23008 JAÉN
+34 953 262 411

LA FIORENTINA

C/ ZARAGOZA, 16
41001 SEVILLA
+ 954 221 550

WWW.HELADERIALAFIORENTINA.COM

LA FLOR DEL TORANZO

C/ JIMIOS 1-3
41001 SEVILLA
+34 954 229 315

www.lamoraga.com

LAMORAGA SWEET BANÚS

C/ RAMÓN ARECES, S/N
29660 (PUERTO BANÚS
MARBELLA) MÁLAGA
+34 952 81 56 52

LAMORAGA BANÚS

C/ RAMÓN ARECES, S/N
29660 (PUERTO BANÚS
MARBELLA) MÁLAGA
+34 952 81 74 48

www.lamoraga.com

LOS BALTAZARES

AVDA DE CRISTÓBAL COLÓN, 31
41700 Dos HERMANAS
SEVILLA
+34 955 678 491

MANUEL SÁNCHEZ

AVDA. FINLANDIA, 7
(LOS BERMEJALES)
41012 SEVILLA
+34 955 641 237

www.restauranteoleum.com

OLEUM

C/ SAN ANTÓN, 81
18005 GRANADA
+ 34 958 29 53 57

ORELLANA

C/ MORENO Y MONROY, 3
29015 MÁLAGA
+34 952 223 012

www.barorellana.es

PONCIO CARTUJA

C/CHARLES DARWIN
41092 SEVILLA
+34 954 460 717

www.ponciorestaurantes.com

QUINTO TORO

C/ JUAN LEAL, 6
04001 ALMERÍA
950 239 135

www.simuntapas.blogspot.com

SIMUN TAPAS

AVDA. DE HYTASA, 71
41006 SEVILLA
+34 617 872 655

TABERNA EL TRILLO

C/ D. JUAN DIAZ, 4
29015 MÁLAGA
+34 952 603 920

www.grupotrillo.es

TERRAZA CARMONA

CALLE DEL MAR, 1
04620 VERA - ALMERÍA
+34 950 390 760

www.terrazacarmona.com

TABERNA ZURRUTRAQUE

PLAZA RUIZ DE ALDA, 5
41004 SEVILLA
+34 954 540 962

YEBRA

C/ MEDALLA MILAGROSA, 3
41009 SEVILLA
+34 954 351 007

VILANOVA VINOTECA

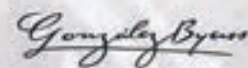
C/ PADRE MARCHENA, S/N
21003 HUELVA
+34 959 821 103

www.vilanovavinoteca.es



We are

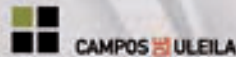
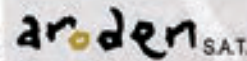
Nuestras marcas y socios





VINAGRES DE YEMA, S.L.





Nuestras marcas y socios
We are



Almería Cádiz Córdoba Granada Huelva Jaén Málaga Sevilla



Andalucía
unCovers Andalusia [maestros del sabor mediterráneo



www.andaluciacocina.com