

Entidades
organizadoras:



IV Jornadas Gastronómicas

del 20 de febrero al 1 de marzo

Colaboradores:



Naranja de Sevilla

Seville
Orange Days



IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA NARANJA DE SEVILLA

del 20 de febrero al 1 de marzo

IV GASTRONOMIC DAYS OF SEVILLE ORANGE

from 20th February to 1st March

El **21 de febrero** se realizarán las siguientes actividades:
The following activities will be held on 21st February:

Muestra gastronómica de productos del Valle del Guadalquivir: mermeladas, aceites, vinos, dulces, tés, chocolates, espumosos... (carpas exteriores en la Alameda de Hércules, en frente del Centro Cívico las Sirenas). De 11:00 hrs a 17:30 hrs.

Exhibition of gastronomic products from the Guadalquivir Valley: marmalades, oils, wines, sweets, teas, chocolates, sparkling wines... (at the outdoor tents in Alameda de Hércules, in front of Centro Cívico las Sirenas). From 11:00 hours to 17:30 hours.

Showcooking con degustación de la Salmeroteca y la Asociación de Barman de Andalucía Occidental. Degustación de Zumos y de Naranjas del Valle del Guadalquivir. Centro Cívico las Sirenas de 12.00 hrs a 14.00 hrs.

Showcooking and sampling by Salmeroteca and the Asociación de Barman de Andalucía Occidental. Sample of Juices and Oranges from the Guadalquivir Valley. Centro Cívico las Sirenas from 12:00 hours to 14:00 hours.

ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS LIST OF RESTAURANTS

1.- CASA MORAL

Real de Villafranca, 29 Los Palacios (Sevilla) Tlf: 955816216
www.restaurantecasamoral.com
Tapa: **Pasta fresca rellena de calabaza y naranja.** Fresh pasta filled with pumpkin and orange.
Tapa Gourmet: **Maridado con vino de nuestra bodega el Alcalde de Villalata.** Paired with wine from our bodega El Alcalde de Villalata.

2.- LA RAZA

Av. Isabel La Católica, 2 Sevilla.- Tlf: 954232024 | www.grupolaraza.com
Tapa: **Ajoblanco de naranja amarga sevillana con gelatina de azahar y amapola y membrillo.** Bitter Seville orange ajoblanco with poppy and orange flower gelatine and quince.

3.- LOS CORALES

Álvarez Quintero, 9 Sevilla.- Tlf: 954232024 | www.grupolaraza.com
Tapa: **Centro de bacalao confitado con salsa de naranja amarga sevillana y miel sobre fondo de pastel de patatas y queso de cabra.** Center cod candied with bitter Seville orange and honey sauce on a bed of potato cake and goat cheese.

4.- DMERCAO

Conde de Barajas, 23 Sevilla.- Tlf: 954389125 | www.dmercao.com
Tapa Gourmet: **Bacalao con piel de naranja, parmentier cítrico, gel de**

aceitunas prietas de Arahal y salteado de trigueros con ajetes.

Cod with orange peel, citrus parmentier, Arahal ripe black olives gel and sautéed wild asparagus with garlic shoots.

5.- ROBLES LAREDO

Sierpes, 90 Sevilla.- Tlf: 954293232
www.casarobles.com
Tapa: **Bandada de Bacalao con espuma de naranja y perejil licuado.** Cod shoal with orange foam and liquified parsley.

6.- DON JUAN ALEMANES

Alemanes, 7 Sevilla.- Tlf: 954563232
www.donjuandalemanes.es
Tapa gourmet: **Falso huevo de naranja.** False orange egg.

7.- CASA ROBLES

Álvarez Quintero, 58 Sevilla.- Tlf: 954213150 | www.casarobles.com
Tapa gourmet: **Salsa vieira con su caviar de naranja.** Scallop sauce with orange caviar.

8.- MESÓN DON RAIMUNDO

Argote de Molina, 26.
Tlf. 954210338
www.mesonondonraimundo.com
Tapa: **Filetitos de lomo mechado con naranja pasas y perfume de azahar de los naranjos sevillanos.** Orange-larded loin filets with raisins and Seville orange flower perfume.

9.- EL CANDIL TRIANA

Paraíso, 3 Sevilla.- Tlf: 954274784
www.grupoelcandil.es
Tapa: **Gambas rellenas de naranja amarga y jamón de pato.** Prawns stuffed with bitter orange and duck ham.

10.- EL CANDIL LOS REMEDIOS

Av. Carrero Blanco, 14 Sevilla.- Tlf: 954452882 | www.grupoelcandil.es
Tapa: **Lomito de dorada con salsa de naranja amarga.** Gilt-head bream fillet with bitter orange sauce.

11.- MALADANZA

Calle nueva, 67 Mairena del Aljarafe (Sevilla) Tlf: 955389401
www.restaurantemalandanza.es
Tapa Gourmet: **Tournedor de conejo confitado con naranja sevillana, su arroz encostrado, majao de sus entresijos y ali-oli de azahar.** Seville orange-candied rabbit tournedos, crusted rice, mashed offal and orange flower allioli.

12.- BERROCAL

Moratin, 6 Sevilla.- Tlf: 954228990
elgranberrocal@gmail.com
Tapa gourmet: **Bacalao en salsa de naranja amarga confitada.** Cod with candied bitter orange sauce.
Tapa gourmet: **Tocino de cielo a la naranja dulce.** Sweet orange tocino de cielo.

13.- DONAIRE AZABACHE

Santo Tomás, 11 Sevilla.
Tlf: 954224702
www.donairezabache.com
Tapa: **Rosada de tempura con crema de naranja.** Tempura kingklip rosada with orange cream.

14.- DONAIRE JACARANDA

Plaza de la Contratación, 6 Sevilla.- Tlf: 954225526
www.donairejacaranda.com
Tapa: **Queso blanchar gratinado con miel de azahar y mermelada de naranja.** Grilled Blanchar cheese with orange flower honey and orange marmalade.

15.- BODEGA GONGORA

Albareda, 5 Sevilla.- Tlf: 954221119
www.bodegagongora.com
Tapa: **Presá ibérica mechada en jugo de naranja.** Larded iberian presa pork in orange juice.

16.- LA ALICANTINA

Plaza del Salvador, 2 Sevilla. Tlf. 954226122 | www.puertodelicia.es
Tapa: **Guiso de carrillada ibérica a la naranja.** Iberian pork stew with orange.

17.- PUERTO DELICIA

Muelle de las Delicias, s/n Módulo Sur, Sevilla. Tlf: 955115656
www.puertodelicia.es
Tapa Gourmet: **Cordero asado, texturas de naranja y aceite de Oliva.** Roasted lamb, orange textures and olive oil.

18.- ZARABANDA

Padre Tarín, 6. Sevilla. Tlf. 954903080 | www.zarabandasevilla.es
Tapa Gourmet: **Foie plancha con crema de naranja sobre torrija de pan de brioche a la naranja.** Grilled foie with creamed orange on a bed of orange-brioche torrijas.

19.- RESTAURANTE DOÑA ELVIRA

Plaza de Doña Elvira, 6 Sevilla.- Tlf. 954293698
www.restauranteeelvira.com
Tapa Gourmet: **Bacalao gratinado en salsa fina de ajo y naranja amarga con bizcochuelo de boletus y confitura de naranja.** Grilled cod in thin garlic and bitter orange sauce with boletus sponge cake and orange jam.

20.- RESTAURANTE EL GIRALDILLO

Plaza Virgen de los Reyes, 2 Sevilla.- Tlf. 954214525
www.barriosantacruz.com
Tapa Gourmet: **Atún en escabeche de naranja de Sevilla.** Seville orange-pickled tuna.

21.- TABERNA DEL PORVENIR

Plaza Vicente Aleixandre, 20 Sevilla.- Tlf. 954627902 | www.arengalia.es
Tapa: **Tapiz de naranja con bacalao marinado y pico de gallo.** Orange tapestry with marinated cod and pico de gallo.

22.- TABERNA DEL ARENAL

Almirante Lobo, 2 Sevilla. Tlf. 954221142 | www.arengalia.es
Tapa: **Pavía a la naranja de bacalao con espárragos.** Orange fried cod pavia with asparagus.

23.- VEGA 10

Rosario Vega, 10 Sevilla. Tlf. 954237748 | www.vega10.es
Tapa Gourmet: **Ceviche de caballa con frutos rojos, lima y naranja de Sevilla.** Raw mackerel ceviche with red fruits, lime and Seville orange.

24.- LA CAYEJERA

Tlf. 667736891
jcgomez2005@yahoo.es
Tapa: **Roll de bacalao en aceitunas negras y helado espumoso de naranja.** Cod roll with black olives and foamy orange ice cream.

25.- TABERNA TORNERO

Avda. Concejal Alberto Jiménez Becerri. Sevilla. Tlf. 954901784
www.arengalia.es
Tapa: **Merluza con muselina gratinada de naranja.** Hake with grilled orange mousseline.

26.- RESTAURANTE NINO

Av. Nuestra Señora de las Aguas Santas, 13 Villaverde del Río (Sevilla) Tlf. 955737255
www.ninorestaurantes.com
Tapa: **Atún en escabeche de naranja.** Orange-pickled tuna.

27.- TERRAZA BARQUETA

Paseo Juan Carlos I, nº 1 (Junto Puente Barqueta). Tlf. 955425292
www.barquetasevilla.com
Tapa: **Lomo de Salmón con cebolla tierna y jugo de naranja de Sevilla.** Salmon fillet with tender onion and Seville orange juice.

Más información en
More information on
www.visitasevilla.es

