

LA SUBBÉTICA



¡Para comérsela!

GUÍA GASTRONÓMICA

Guía gastronómica elaborada por la
Mancomunidad de la Subbética.

Año 2013.

Diseño realizado por Ciento Volando.

[ÍNDICE]

○ Introducción Mancomunidad

○ Pueblos de Mancomunidad:

- Almedinilla
- Benamejí
- Carcabuey
- Doña Mencía
- Fuente Tójar
- Iznájar
- Lucena
- Luque
- Palenciana
- Priego de Córdoba
- Rute
- Zuheros

MANCOMUNIDAD DE LA SUBBÉTICA



La importancia de la gastronomía en el turismo actual se hace cada día más evidente.

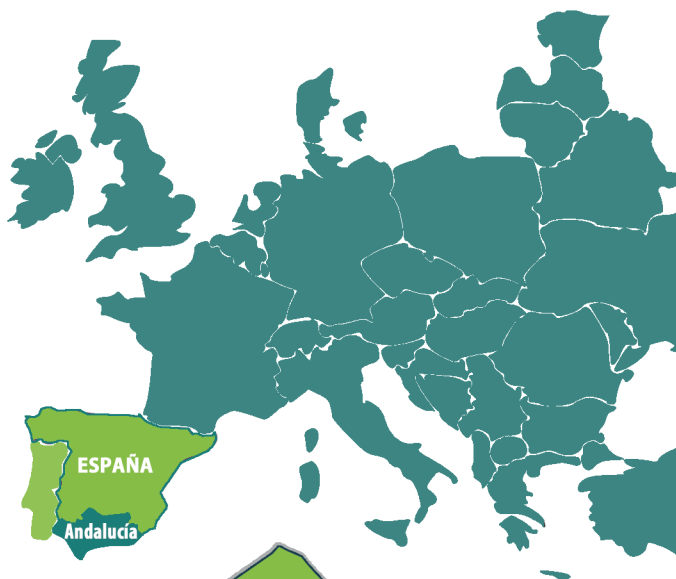
La oferta gastronómica de la Subbética, ligada a los 12 municipios que conforman nuestra comarca, es un fiel reflejo de esta realidad, y de nuestra propia historia, consecuencia de un rico legado transmitido por antepasados íberos, romanos, musulmanes, judíos y cristianos, que habitaron estas tierras siglos atrás.

Fundamentada en el Aceite de Oliva, no solo se reduce a éste, ya que los licores y anisados, los productos derivados del cerdo, los dulces y mantecados navideños, así como el vino, el membrillo o los quesos de cabra, son pilares básicos sobre los que descansa la Gastronomía de la Subbética Córdoba.

En esta Guía Gastronómica hacemos un recorrido por los sabores más característicos de nuestros pueblos, verdaderas maravillas culinarias, plenas de sabor, calidad y tradición.

A continuación, le invitamos a conocer la auténtica Subbética, una Subbética en la que los sabores son, también, únicos.

DÓNDE NOS ENCONTRAMOS



ALMEDINILLA



Este encantador pueblo ofrece originales atractivos gastronómicos relacionados con la cultura íbero-romana y el aceite.

Dentro del Ecomuseo del Río Caicena, hay que destacar la Sala del Aceite del Museo Histórico-Arqueológico, donde se realiza un completo recorrido por la cultura mediterránea, y en concreto, del olivar, y eventos como “los placeres de la mesa romana: Convivium”, donde se podrán degustar platos característicos de la cocina romana, extraídos del recetario de Marcus Gavius Apicius del s. I d. C., amenizadas por representaciones teatrales de la época, importantes son también los productos de la zona derivados del cerdo como: salchichón, chorizo, morcilla de cebolla, morcilla de sesos, torreznos...

Otros platos que se podrán degustar en esta localidad son: la sopa de maimones, el remoión de naranja, el adobillo de patatas, el salmorejo, la sobrehúsa de habas verdes, las migas con chorizo... algunos de los postres más característicos son: la leche frita, el arroz con leche, las gachas de harina tostada y almendras.

Almedinilla



Sopa de maimones

INGREDIENTES

- ♦ Pan del día anterior
- ♦ Ajo
- ♦ Aceite de oliva virgen extra
- ♦ Sal
- ♦ Jamón
- ♦ Huevo

ELABORACIÓN

1. Troceamos el pan y lo ponemos a freír con un poquito de aceite de oliva virgen extra.

2. Picamos el ajo, el huevo y el jamón.

3. Añadimos el agua y dejamos cocer unos 10 minutos.

Este es un plato que tenemos que servir caliente.

dónde comer

RESTAURANTES

Mesón Rural La Era



Plaza de la Era, 1



957 70 32 01/615 26 33 08



@ www.hospederalaera.com



info@hospederalaera.com

Tapa destacada: Asado de cordero ecológico

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante La Bodega



Plaza de España, 2



957 70 30 66



@ www.restaurante-labodega.com



info@restaurante-labodega.com

Tapa destacada: Salmón con gambas en salsa de la bodega

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Los Cabañas



Ronda de Andalucía, 52



957 70 20 67/629 73 79 65



@ www.restauranteloscabanass.com



loscabanass@hotmail.com

Tapa destacada: Revuelto de collejas

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar El Rincón de la Tapa



Paseo de las Moreras, s/n



664 32 88 50

Tapa destacada: Caracoles en salsa y pulpo a la gallega

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Oasis



Paseo de las Moreras, 33



957 70 31 85

 almedioasis@gmail.com

Tapa destacada: Jamón asado

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Paraiso



Cerro de la Cruz, s/n



957 70 20 08

Tapa destacada: Pepito (pan redondo con filetes de lomo y tomate)

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Ramírez



Río, 1



619 14 02 96

Tapa destacada: Callos y manitas de cerdo

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Zepelin



Falcata, 6, Bajo



957 70 33 45

 dcobo@hotmail.com

Tapa destacada: Zepelin (sandwich doble con jamón dulce, tomate, pollo,...)

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Cafe-Bar Acrópolis



Pol. Ind. "Los Bermejales", s/n



957 70 34 82



cafeteriacropolis@gmail.com

Tapa destacada: Bacalao con tomate

Precio: Menos de 10€

Cafe-Bar Luna Nueva



Pol. Ind. "Los Bermejales"



608 52 16 90

Tapa destacada: Lomo al ajillo

Precio: Menos de 10€

Pub Hypnos



Cañada Sevilla, 4



650 989 812



manuelpubhypnos@gmail.com

Precio: Menos de 10€

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA



En la Mancomunidad de la Subbética, existen tres prestigiosas Denominaciones de Origen de este preciado zumo de frutas que avalan la calidad de nuestro aceite.

[D.O.P. BAENA]

[D.O.P. LUCENA]

[D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA]

BENAMEJÍ



La gastronomía de Benamejí es tan rica como variada tanto en comidas como en repostería.

Los platos más típicos del pueblo son principalmente el salmorejo con picaditos de jamón y de huevo duro, potaje acompañado con gachas de cuscurreones de pan frito, patatas guisadas con bacalao, cazuela de habas, bacalao con tomates fritos, “picaillo” de pimientos y sardinas asadas, castañas guisadas, albóndigas de boquerones y gazpacho con tropezones de pepino.

Siguiendo con los postres, tienen una repostería muy extensa, empezando por los tradicionales buñuelos y sopapas para el desayuno, así como una amplia gama de dulces para cada época del año: tortas de aceite, roscos de huevo, pestiños, croquetas de chocolate, flores de pascua, hojaldres, tortillas de manteca,...

En Benamejí se apuesta por los sabores tradicionales basados en un excelente aceite de oliva y buenos productos de temporada.

Benamejí



Pestiños

INGREDIENTES

- ◆ ¼ litro de vino templado
- ◆ 900 g de harina
- ◆ Bicarbonato o gaseosa del tigre. Actualmente usamos levadura (opcional)
- ◆ ¼ litro de aceite deshumado
- ◆ 1 cáscara de limón o de naranja
- ◆ Raspadura de limón
- ◆ Ajonjolí tostado y molido
- ◆ Azúcar
- ◆ Canela molida
- ◆ Sal

ELABORACIÓN

1. Mezclamos la harina y la levadura y hacemos un “pozo” (montoncito de harina con un agujero en medio). En el interior del “pozo” echamos el ajonjolí, la canela, el azúcar, el vino, la raspadura y el aceite. Hacemos una masa lo más fina posible. Dejamos reposar.
2. Freímos una cáscara de limón o naranja en aceite, lo deshumamos y extraemos la cáscara. Freímos los pestiños en este aceite.
3. Rebozamos los pestiños fritos en azúcar y canela.

dónde comer

RESTAURANTES

Asador El Jardín



Eras, s/n



670 58 18 13

Tapa destacada: Pollo asado con guarnición

Precio: Menos de 10€

Mesón El Rocío



Prolongación José Marrón, s/n



675 62 91 06

Tapa destacada: Flamenquín con guarnición

Precio: Menos de 10€

Mesón Fuente Palma



Polígono Fuente Palma



654 48 27 10

Tapa destacada: Parrillada de carne

Precio: De 10€ a 20€

Mesón Puerta del Convento



Padre Esteban, 12



957 53 08 64

Tapa destacada: Solomillo al vino con patatas a lo pobre

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Arito



José Marrón, 6



665 90 24 08

Tapa destacada: Medallones de solomillo de cerdo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Carmona (El Tejar)



Carretera Córdoba-Málaga, Km. 98.5



957 53 01 69

Tapa destacada: Plato combinado (lomo, chorizo, morcilla, huevo, patatas y pimiento)

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante El Puente (El Tejar)



Aldea El Tejar, s/n



957 53 09 00

Tapa destacada: Carrillada El Puente

• Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Los Cortijeros



Prolongación de la calle Córdoba



957 53 04 58/625 49 93 88

Tapa destacada: Sartená de presa (presa ibérica, cebolla y pimiento, patatas)

• Precio: Menos de 10€

Restaurante Opito



Avenida de la Venta, s/n



957 53 06 71

Tapa destacada: Taco de lomo en manteca

• Precio: Menos de 10€

Restaurante Puerta del Sol



Carrera, 54



957 53 10 77

Tapa destacada: Carrillada al vino tinto

• Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Reina (El Tejar)



Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 98



957 53 06 55

Tapa destacada: Lomo de orza

• Precio: De 10€ a 20€

Bar Aro



Eras, s/n



957 53 11 86

Tapa destacada: Flamenquín casero con patatas

• Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Camacho



Feria, s/n



957 53 02 55

Tapa destacada: Plato combinado (huevo frito, chorizo casero y lomo)

Precio: Menos de 10€

Bar Casa de la Cultura



Remedios, 25



653 79 09 07

Tapa destacada: Cazuela de callos

Precio: Menos de 10€

Bar Chasca



Plaza de Andrés Segovia, s/n



957 53 09 22

Tapa destacada: Plato combinado (huevo frito y patatas fritas)

Precio: Menos de 10€

Bar El Mirador



Paseo Reina Sofía, s/n



670 58 18 13

Tapa destacada: Serranito

Precio: Menos de 10€

Bar Granados



José Marrón, 16



607 61 20 65

Tapa destacada: Flamenquín con guarnición

Precio: Menos de 10€

Bar Hogar el pensionista "El Moro"



Cayetano Muriel, s/n



605 28 72 25

Tapa destacada: Bacalao

Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Peña La Escopeta



Martínez Victoria, 21



615 55 78 39

Tapa destacada: Huevos de codorniz con beicon

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Poro



Juan José Espejo, s/n



957 53 17 21

Tapa destacada: Flamenquín con patatas y guarnición

• **Precio:** Menos de 10€

Cafetería-Bar Felipe



Eras, s/n



672 49 22 94

Tapa destacada: Rejos fritos

• **Precio:** Menos de 10€

Chiringuito El Jardín



Jardín municipal, zona central

Tapa destacada: Flamenquín con patatas

• **Precio:** Menos de 10€

Chiringuito Paco Arito



Jardín municipal



609 77 81 40

Tapa destacada: Serranito

• **Precio:** Menos de 10€

Pub La Taberna



Camino del Río, 7



625 51 25 20

Tapa destacada: Milhojas de la taberna y sardinas escabechadas

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Pub Rockan



Camino del río, 1



957 53 10 37

Tapa destacada: Hamburguesa Paco Arenas

• **Precio:** Menos de 10€

Pub Victoria 12



Martínez Victoria, 16



957 53 05 42/675 56 87 87

Tapa destacada: Pisto con huevo de codorniz

• **Precio:** Menos de 10€

Pub Vélez



Camino del Río, 3



634 65 92 33

Tapa destacada: Flamenquín con patatas

• **Precio:** Menos de 10€

Tapería El Cojo



Feria, 62



605 92 31 34

Tapa destacada: Flamenquín con patatas

• **Precio:** Menos de 10€

EMBUTIDOS, QUESOS Y ENCURTIDOS



Las tradicionales matanzas caseras de cerdo son un claro exponente de la gastronomía comarcal, teniendo un lugar propio en la mesa sus derivados como el relleno de carnaval, el salchichón o el jamón.

CARCABUEY



Quizás el plato más definitorio de Carcabuey sea el potaje de “habichuelas amonás” con morcilla negra, (elaborada con sangre y cebolla), aunque la gastronomía alcobitense está íntimamente relacionada con las estaciones del año y los productos de temporada, memoria de una época no demasiado lejana en la que el frigorífico era un artículo de lujo en la mayoría de los hogares.

Así de este modo no podremos dejar de saborear en Carnaval el delicioso relleno, en Semana Santa el potaje de garbanzos con bacalao o las albóndigas de pescado, esperando con “gazpachos y picaillos” la llegada del invierno para que en las tradicionales matanzas podamos degustar la rica chanfaina y esperar que el humo del hogar, cure los diferentes embutidos como chorizo, morcilla y salchichón que aprovisionarán las despensas para el resto del año.

Si bien rica es la gastronomía alcobitense no menos importancia tiene su repostería, cada fiesta de Carcabuey cuenta con su dulce propio, así en Navidad no faltan en ninguna casa, los mostachos bien de aceite o manteca y en Semana Santa los pestiños y empanadillas, destacando sobremanera las rosquetas y los roscos de vino que se toman durante todo el año.

Carcabuey



Charco

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. de melocotones
- ◆ 2 litros de vino blanco
- ◆ Canela en rama
- ◆ Unos granos de café
- ◆ 2 o 3 cucharaditas de azúcar

ELABORACIÓN

1. Hervimos la canela en $\frac{1}{2}$ litro de agua. Mientras pelamos los melocotones y lo cortamos en cascos, enfriamos en el congelador el vino blanco.
2. Posteriormente en un recipiente, echamos el vino, el azúcar y los granos de café y removemos. Luego añadimos los trozos de melocotón y el agua de la canela, una vez que esté fría.
3. Dejamos macerar de 2 o 3 horas, según el gusto, y servimos muy frío.

dónde comer

RESTAURANTES

Mesón Abrasador La Ronda



Avda. de la Constitución, 5 Bajo



957 55 33 74

Tapa destacada: Carnes a la brasa

Precio: De 10€ a 20€

Mesón Rafi



Poblado del Algar, s/n



957 55 30 04

Tapa destacada: Comida casera

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante La Olla



La Hoya, 7



957 11 75 13

Tapa destacada: Pavías de bacalao y pescado fresco

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante La Zamora



Ctra. A-340



957 70 42 08

Tapa destacada: Chivo al ajillo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante El Ceibo



Avda. de la Constitución, s/n



957 70 42 12

Tapa destacada: Parrilladas y comida argentina

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Carruca



Santa Ana, 21



699 23 44 03

Tapa destacada: Flamenquines y patatas bravas

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Curro



Plaza de Andalucía, 1



677 48 21 55

Tapa destacada: Dobladillos de cerdo

• **Precio:** Menos de 10€

Bar La Planchilla



Baja, 2



687 72 69 91

Tapa destacada: Pinchitos

• **Precio:** Menos de 10€

Casa Adelina



Plaza de España, 3



957 55 35 51

Tapa destacada: Caracoles en caldo y calamares

• **Precio:** Menos de 10€

Taberna Casa Esteban



Majadilla, 32



957 55 34 02

Tapa destacada: Charco y patatas asadas

• **Precio:** Menos de 10€

DOÑA MENCIA



Cuenta en su haber con dos Denominaciones de Origen, la primera en sus excelentes aceites de oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Baena, destacando por su calidad y esmerado cuidado y la segunda bajo la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Los caldos mencianos gozan de una gran popularidad, destacando entre las diversas variedades, además de los vinos finos, el “Pedro Ximénez”, caracterizado por ser un vino dulce de agradable paladar. Mención especial requiere la producción de licores artesanales producidos a nivel familiar el licor de café llamado “Rosoli”, cuyos ingredientes son: café, aguardiente, azúcar, canela, hierba luisa y agua.

Adentrándonos en los fogones destacamos los productos derivados de la matanza: morcones, longanizas, morcillas y chorizos. Como platos típicos, incluso recreados por D. Juan Valera en sus obras y que aún hoy perduran, tienen mención: los tomates “guisados”, “apagaillo”, patatas en adobillo, pollo a la menciana, gazpacho, salmorejo, cocina de habas y variedad de “mojetes”.

En la confitería presenta una gran variedad de productos artesanos como los pestiños, flores, roscos de vino, hojaldres, gachas de mosto, torticas de azúcar y polvorones.

Afamados son los “Cuajaos” siendo uno de los referentes de la confitería menciana.

Doña Mencía



Cuajao

INGREDIENTES

Para la masa:

- ◆ 1k. de harina
- ◆ 1/2 l. de agua
- ◆ 1 cucharada rasa de sal gorda
- ◆ 3 cucharadas de aceite de oliva
- ◆ Una perola de 36 cm. de diámetro superior
- ◆ Aceite de oliva para untar en el molde

Para la masa del cuajao:

- ◆ 1/2 k. almendras peladas
- ◆ 1/2 k. de azúcar
- ◆ Canela molida
- ◆ Ralladura de 1 limón
- ◆ Azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN

1. Cubrimos la perola con la masa y repasamos muy bien el interior de la perola con el aceite de oliva para que se desprenda con facilidad el cuajado una vez horneado.
2. Encendemos el horno a 170° mientras preparamos la masa del cuajao.
3. Separamos las yemas de las claras, y las batimos a punto de nieve. Añadimos la canela, la ralladura de limón y el azúcar, y por último las almendras.
4. Removemos con una cuchara de madera y la echamos en el molde, espolvoreamos con azúcar y horneamos durante una hora y media aproximadamente.

dónde comer

RESTAURANTES

Hotel-Restaurante Mencía Subbética



Avenida Doctor Fleming, s/n



957 74 70 70



www.menciahoteles.com



comercial@menciahoteles.com

Tapa destacada: Bacalao sobre hojaldre con alboronia de verduras, ...

• **Precio:** De 10€ a 20€

Mesón-Restaurante La Cantina



Antigua Estación de Ferrocarril



692 605 811

Tapa destacada: Carne a la brasa hecha con leña de olivo

• **Precio:** De 20€ a 30€

Restaurante Los Manueles



Plaza de España, 14



680 688 011

Tapa destacada: Venado en salsa

• **Precio:** De 10€ a 20€

Restaurante-Pizzería Dalia



Glorieta Príncipes España, 7



665 90 24 08

Tapa destacada: Pizzas artesanas

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar La Cueva El Pollo



Avda. Doctor Fleming, 7



957 69 56 49

Tapa destacada: Cazuela de gambas al ajillo y croquetas caseras

• **Precio:** Menos de 10€

Bar- Cafetería Capri



Plaza Andalucía, 7



608 05 69 57

Tapa destacada: Revuelto de habitas con jamón ibérico y pulpo a la gallega

• **Precio:** De 10€ a 20€

Bar-Cafetería Lama



Plaza de Andalucía, 10



957 67 63 34

Tapa destacada: Tostadas con ibéricos

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Jardín Flores



Avda. Doctor Fleming, 5



957 69 53 78

Tapa destacada: Atún a la menciana y flamenquín casero

• **Precio:** Menos de 10€

Bar La Barrica



Pasaje Villaalegre, s/n



661 50 50 84

Tapa destacada: Gran surtido de tostas, patés y quesos, lomo de orza

• **Precio:** Menos de 10€

Bar la Sede



Juan Valera, 2



605 56 26 35

Tapa destacada: Flamencas y variedad de 27 bocadillos

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Cafetería-Cervecería La Ronda



Ronda Povedano, 23



957 67 64 76

Tapa destacada: Carnes al roquefort y riñones al jerez

• **Precio:** Menos de 10€

Cafetería-Pastelería Sa & Ma



Pasaje El Lagar, s/n



645 86 53 84

Tapa destacada: Batidos artesanos, cuajaos y sorbetes

• **Precio:** Menos de 10€

Casa Morejón



Obispo Cubero, 3



957 67 61 69

Tapa destacada: Tomates guisados y bacalao en varios estilos

• **Precio:** De 10€ a 20€

Nueva Confitería Segura



Pasaje Villalegre, s/n



957 67 68 95

Tapa destacada: Pan artesano, hojaldres y pastel de caramelo

• **Precio:** Menos de 10€

Pizzería Las Palomas



Baena, 67



957 69 56 73

Tapa destacada: Super bocadillo campero

• **Precio:** Menos de 10€

Taberna Cofrade Peñuelas



Juan Ramón Jiménez, 4



679 76 39 08

Tapa destacada: Surtidos ibéricos

• **Precio:** De 10€ a 20€

TIERRA DE LICORES



La producción de licores y anisados, forma parte de la cultura de nuestra comarca, pudiéndose saborear en cualquier época del año.

FUENTE TÓJAR



La tierra de los Danzantes ofrece al visitante exquisitos productos derivados del cerdo y un aceite de oliva virgen extra de alta calidad amparado bajo la Denominación de Origen de Priego de Córdoba.

En la segunda semana de agosto se puede disfrutar de un fin de semana organizado por la Asociación Gastronómica Amigos de la Alcaparra, dónde beber sin medida a un módico precio, acompañado de un típico y succulento plato de la cocina del pueblo es de obligado cumplimiento.

El relleno de carnaval o la sopa sobrehúsa son sólo algunos de los platos más deliciosos de Fuente Tójar.

Fuente Tójar



Flamenguín

INGREDIENTES

- ◆ 4 filetes dobles de lomo de cerdo
- ◆ 100 g. de jamón
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ Perejil
- ◆ Pan rallado
- ◆ Huevo para empanar
- ◆ Harina
- ◆ Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

1. Limpiamos el lomo y lo cortamos en filetes dobles, espalmarlos (adelgazar el filete con ayuda de un mazo de cocina para dejarlos lo más fino posible) y lo reservamos.
2. Picamos el jamón, el ajo, perejil y huevo, lo mezclamos en un bol y rellenamos los filetes salpimentados con estos ingredientes, lo enrollamos sobre sí mismos para obtener unos cilindros de carne.
3. Empanamos (pasarlos por harina, huevo y pan rallado) los flamenguines y freímos en aceite de oliva virgen extra con denominación de origen Priego de Córdoba, calentamos (no muy fuerte) hasta que estén dorados por fuera y hechos por dentro.
4. Lo servimos calientes.

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Cenit



Orilla Cobos, 1

• Precio: Menos de 10€

Bar El Corti



Conde de Toxar, s/n



696 58 02 98

• Precio: De 10€ a 20€

Bar La Espuela



Plaza de la Solana, s/n

• Precio: Menos de 10€

Bar La Fuente



Ancha, s/n

• Precio: Menos de 10€

Bar Piscina Municipal



Seras, s/n

• Precio: Menos de 10€

REPOSTERÍA DE LA SUBBÉTICA



El aceite de oliva virgen extra de esta tierra es el ingrediente fundamental para la cocina de repostería. Los dulces de esta comarca son un reclamo fundamental para los visitantes, entre ellos se pueden degustar: los rosos de vino, los mantecados, el turrolate o la carne de membrillo.

IZNÁJAR



En la gastronomía iznajeña destacan los productos derivados del cerdo, que se elaboran de forma casera en la época de la matanza (noviembre y diciembre).

En carnaval es tradicional el Relleno, un embutido elaborado con huevo, pan rallado, trozos de jamón y pechuga de pavo.

Como platos destacados se pueden nombrar el salmorejo de naranja y bacalao, así como la porra.

En los postres cabe destacar los “huevos volaos” elaborados con huevos, leche, mostachones y canela.

Llegada la Semana Santa toman protagonismo los “pestiños” y los “huesos de santo”.

Iznájar



Remojón de naranja y bacalao

INGREDIENTES

- ◆ 4 ó 5 naranjas.
- ◆ 100 gr. de bacalao (desalar en agua).
- ◆ 2 ó 3 huevos duros
- ◆ 0,50 dl. aceite de oliva virgen extra
- ◆ 2 latas de atún

ELABORACIÓN

1. En un recipiente hondo troceamos las naranjas (previamente peladas) y cortamos en trocitos los huevos.
2. Asamos el bacalao y lo añadimos desmenuzado.
3. Por último añadimos el atún y echamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Mezclamos todo y dejamos en el frigorífico para servir frío.

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante-Bar Las Majadillas



Ctra. Lucena-Loja, Km. 34



630 80 07 95

Tapa destacada: Jamón asado y paella

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante-Bar "Verde"



Plaza de la Venta, s/n



957 53 45 23

Tapa destacada: Cocina británica

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Camping "Valdearenas"



Playa de valdearenas, s/n



657 60 37 04/681 32 08 76

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante "Cortijo la Haza"



Aldea de El Adelantado, s/n



618 44 01 67/957 33 40 51

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante "El Charcón"



Ctra. Lucena-Loja, Km. 34



957 53 47 74

Tapa destacada: Carnes a la brasa

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante "El Jaleo"



Carretera Lucena-Loja, s/n



664 64 76 29

Tapa destacada: Menús combinados

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante La Noria del Genil



Paraje de Valdearenas, s/n



957 50 80 11

● Precio: De 10€ a 20€ ●

Restaurante Media Luna



Playa de Valdearenas, s/n



616 47 46 32

Tapa destacada: Carnes a la brasa y espetos

● Precio: De 10€ a 20€ ●

BARES/CAFETERÍAS

Bar "El Montesillo"



Ctra. Lucena-Loja, Km. 341,20 (Valenzuela y Llanadas)



957 53 47 77

● Precio: Menos de 10€ ●

Bar "La Fuente"



Aldea El Higueral, s/n



957 59 21 33

Tapa destacada: Cocina británica

● Precio: Menos de 10€ ●

Bar Los Caminos



Aldea Corona y Algaidas, s/n



957 53 45 58

● Precio: Menos de 10€ ●

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar "Los Claveles"



Dr. Molina López, s/n



685 92 34 40

Tapa destacada: Pollos asados

Precio: Menos de 10€

Bar "Los Juncares"



Aldea Los Juncares, s/n



659 20 39 60

Precio: Menos de 10€

Bar "Los Pajaritos"



Aldea Fuente del Conde, s/n



615 25 84 89

Precio: Menos de 10€

Bar "Lucía"



Julio Burell, 4



957 53 49 26

Precio: Menos de 10€

Bar "Marcianos"



Cruz del Postigo, s/n



957 53 44 34

Precio: Menos de 10€

Bar "Marín"



Aldea Ventorros de Balerna, s/n



957 59 25 05

Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Matakán



Plaza de la Venta, s/n



659 77 36 77

● Precio: Menos de 10€

Bar "Ricas Tapas"



Aldea El Higueral, s/n



957 59 20 05

● Precio: Menos de 10€

Cafetería-Pizzería "Las Nubes"



Julio Burell, 13



957 53 48 55

● Precio: Menos de 10€

Tasca "El Tablaillo"



Plaza de la Venta, s/n



957 53 41 04

● Precio: Menos de 10€

Tasca "Patio de Las Comedias"



Patio de Las Comedias Barrio de La Villa, s/n



957 53 42 40

● Tapa destacada: Tapas Caseras

● Precio: Menos de 10€

LUCENA



Lucena posee un buen conjunto de platos de clara raigambre campesina que aprovechan los más ricos productos de sus campos entre los que destacan sus preciados aceites de oliva.

Como muestra cabe resaltar la “roña de habicholones”, los pimientos “ajogaos”, el gazpachuelo, las patatas en ajopollo, las albóndigas de boquerones, el potaje de castañas, los bolos o la tortilla al charco, sin olvidar unos extraordinarios esparragados.

En el aspecto de la dulcería, son exquisitos los hojaldres, los molletes y las alegrías, así como las frutas de sartén: pestiños, tirabuzones y gajorros. De acuerdo con una ancestral tradición dulcera en Lucena se elaboran industrialmente turrone y confituras.

En cuanto a los aceites, finos, de suave y exquisito paladar, con un delicado y original aroma frutal en su fondo, los aceites de Lucena, ganadores de gran número de premios y distinciones, están reconocidos con Denominación de Origen propia, distinción que sin duda merecen, como reconocimiento a sus cualidades organolépticas.

Destacar también los vinos lucentinos con Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Lucena



Bolos rellenos

INGREDIENTES

- ◆ 1/4 k. de magro
- ◆ 1/4 k. de pechuga
- ◆ 1/4 k. de ternera
- ◆ 1/2 cuarto de jamón
- ◆ Sangre de ave
- ◆ Nuez moscada
- ◆ Pimienta molida y en grano
- ◆ Huevos
- ◆ Pan rallado
- ◆ Almendras
- ◆ Laurel, perejil, sal
- ◆ Ajos
- ◆ 1 copita de vino viejo o coñac
- ◆ Aceite y agua

ELABORACIÓN

1. Picamos la carne de magro, pechuga, ternera y jamón. En un almirez machacamos unos ajos con sal y nuez moscada, se deslíen con una copita de vino viejo o coñac y se lo echamos a la carne.
2. Seguidamente ponemos los huevos crudos y el pan rallado y amasamos todo para obtener una mezcla algo más dura que la de las albóndigas.
3. Formamos un bolo y lo partimos por la mitad; una parte la aplastamos con las manos a modo de tortilla alargada y sobre ella colocamos una tirita de sangre (hervida previamente con sal) a cada lado, en el centro rodajitas de huevo duro; con la otra mitad, aplastada y hecha como la primera, tapamos la sangre y el huevo y le damos forma de bolo.
4. Freímos y después ponemos en una olla a hervir con agua, un poquito del mismo aceite frito, unos ajos asados, pimienta, laurel, perejil y sal. Una vez que los bolos se enternecen lo sacamos para servirlos en frío.

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante An Convento Santo Domingo



Juan Jiménez Cuenca, 11



957 51 11 00



www.hotelansantodomingo.com



santodomingo@grupoaguanevada.com

Plato destacado: Biscuit de higos con chocolate caliente

Precio: De 20€ a 30€

Restaurante Araceli



Avenida del Parque, 10



957 50 17 14

Plato destacado: Pescados y mariscos frescos, cecina ibérica

Precio: De 20€ a 30€

Restaurante-Asador Los Bronces



Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 74



957 51 62 80



www.hotellostbronces.com



reservas@hotellostbronces.com

Plato destacado: Codillo y cordero asado, carne a la piedad

Precio: De 20€ a 30€

Restaurante-Asador Manolo



Ronda Llano de la Tinajería, s/n



957 59 10 60

Plato destacado: Cordero a lo pastoril, o a la caldereta y cochinillo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante-Asador Monte de Aras (La Manzana de Adán)



Avenida Guardia Civil, 9



957 50 19 35



www.asadormontedearas.com



lamanzanadeadan@lamanzanadeadan.com

Plato destacado: Cochinillo y cordero lechal al horno de piedra

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante El Berrocal



Poligono Ind. La Viñuela, 27



957 51 63 62

Plato destacado: Churrasco de cerdo

Precio: Menos de 10€

Restaurante El Polígono



Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 70 (Los Santos)



957 50 24 88

info@hostalelpoligono.com

Plato destacado: Pescados variados y paella

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante El Kiosko



Paseo de Rojas, 8



957 05 24 18

inmorecintosl@hotmail.com

Plato destacado: Menú sefardí

Precio: Menos de 10€

Restaurante El Valle



Federico García Lorca, 14



957 50 19 74

@ www.restauranteelvalle.es



info@restauranteelvalle.es

Plato destacado: Rabo de toro, carnes a la brasa y pescados frescos

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante La Campuzana



Ctra. Córdoba-Málaga, Km 469-600, ant. N331



957 51 63 22

Plato destacado: Salmorejo y flamenquin

Precio: Menos de 10€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante La Estación



Camino de la Estación, 21



957 51 31 36

Plato destacado: Bolo lucentino, láminas de sepia con setas

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Las Palomas



Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 75



957 50 11 50

 carlospalomas@hotmail.es

Plato destacado: Mero especial las palomas

Precio: Menos de 10€

Restaurante Mesón El Cortijo



Ancha, 93



957 50 00 33

Plato destacado: Plato del cortijo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Olympos



El Peso, 36



957 59 00 72

 www.restauranteolimpico.com



info@restauranteolimpico.com

Plato destacado: Bacalao a nuestro estilo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Las Tres Culturas



Herrerías, s/n



957 51 04 51

 www.restaurantelastresculturas.com



reservas@lastresculturas.com

Plato destacado: Bacalao y arroces

Precio: De 20€ a 30€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante Sierra de Araceli



Ctra. Santuario de Araceli, Km. 4,1



957 33 46 66



www.hotelsierraaraceli.com



hotelsierraaraceli@yahoo.es

Plato destacado: Huevos a la trilla, patatas bravas

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Suiza



Ctra. Lucena-Jauja, Km. 8,5



957 59 16 10

Plato destacado: Conejo al ajillo y migas caseras

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Venta La Camila



Ctra. Lucena-Jauja, Colina de la Virgen



957 50 07 04/691 41 93 12



www.restauranteventalacamila.com



ventalacamila@hotmail.com

Plato destacado: Migas de bandolero, cochinillo, rabo de toro, perdíz encebollada

Precio: Menos de 10€

Restaurante Via Veneto



El Peso, 18



957 50 04 25



www.restauranteviaaveneto.com

Plato destacado: Tournedó de la casa, pasta y pizzas

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Caramba Bar

 Alcaide, 10



957 05 24 50

Tapa destacada: Roscas, anchoas, patatas bravas

• Precio: Menos de 10€

Cervecería El Tonel

 Canalejas, 10



957 51 58 87

Tapa destacada: Montadito de lomo y flamenquín

• Precio: Menos de 10€

Cervecería La Caña

 Jaime, 7

Tapa destacada: Marisco, pescado frito y carne a la brasa

• Precio: Menos de 10€

Cervecería 100 Montaditos

 General Chavarre, 3



www.100montaditos.com

Tapa destacada: Montaditos y ensaladas

• Precio: Menos de 10€

Dehesa de Aras

 Barahona de Soto, 2

Tapa destacada: Jamón ibérico, salmorejo y tortilla de patatas

• Precio: Menos de 10€

Kiosko Bar La Rosaleda

 Plaza de España, s/n (El Coso)

Tapa destacada: Tacos de lomo de orza y pinchos variados

• Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Gamba de Oro



Montenegro, 14



957 05 24 27



www.lagambadeoro.es

Tapa destacada: Pulpo a la gallega, mariscos y bacalao

• **Precio:** Menos de 10€

La Toscana



Canalejas, 5



957 50 21 08



www.latoscanalucena.com



maria@latoscanalucena.com

Tapa destacada: Ibéricos, bolitas de flamenquín y ensaladilla

• **Precio:** Menos de 10€

Melilla



General Alaminos, 63



650 718 758

Tapa destacada: Montaditos de jamón al horno y menú sefardí

• **Precio:** Menos de 10€

Mesón Cervecería Barriles



El Peso, 23



647 95 87 27



manatal1979@gmail.com

Tapa destacada: Pescados y mariscos, comida casera

• **Precio:** Menos de 10€

Mesón La Espuela



El Peso, 12



957 50 09 71



manolillo.17@hotmail.com

Tapa destacada: Tostas y crepes salados

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Mesón La Judería



Flores de Negrón, 2

Tapa destacada: Ibéricos y pescado frito

Precio: Menos de 10€

Mesón Llanete Santiago



Santiago, 16, bajo

Tapa destacada: Conejo escabechado y pastel árabe

Precio: Menos de 10€

Mesón Rafael



Jaime, 13



685 52 76 23

Tapa destacada: Bolos lucentinos, solimillo a las tres salsas

Precio: Menos de 10€

Plaza Mayor



Flores de Negrón, 5



606 93 85 20

Tapa destacada: Sartenada de huevos con jamón

Precio: Menos de 10€

Mesón-Cervecería La Posada



El agua, 8



957 51 58 37

Tapa destacada: Tostas y carne de ternera del valle del Esla, carnes y pescados

Precio: Menos de 10€

Cervecería-Restaurante La Cruz Blanca



San Francisco, 87



620 808 834

✉ marsercla@hotmail.com

Tapa destacada: Riñones al Jeréz

Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Mesón El Tapeo



Los Maristas, 5



espanha.manolo.com@hotmail.com.es

Tapa destacada: Surtido de tapas a la plancha, pincho moruno con salsa Antón

• **Precio:** Menos de 10€

Taberna Cofrade "El Maero"



San Francisco, 35

Tapa destacada: Bolos lucentinos y flamenquín casero

• **Precio:** Menos de 10€

LUQUE



La gastronomía de Luque supone uno de los reclamos turísticos más importantes para el visitante.

La gastronomía está muy relacionada con las fiestas de la localidad, Semana Santa, Corpus, Romerías, Semana Santa y relacionados también con la recogida y con la finalización de las aceitunas, con platos tan típicos como las naranjas en aceite.

Luque posee una de las gastronomías de la Comarca más interesantes y atractivas para el viajero.

Como es natural en la Subbética, el aceite, amparado por la Denominación de Origen de Baena, se encuentra en casi toda la gastronomía local.

La bebida típica de Luque es el resol, elaborada a partir de anís, café y canela. Roscos, piñonates, cachorreñas,... son sólo uno de los ejemplos de la cocina tradicional de este bello pueblo.

Sin duda en Luque el visitante podrá disfrutar del buen comer, en una cocina influida claramente por el mundo islámico pero también por el judío debido, sin duda, a nuestra cercanía con Lucena, haciéndola de ella un placer para todos los paladares.

Luque



Mojete de patatas

INGREDIENTES

- ◆ 3 dientes de ajo
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 2 pimientos verdes
- ◆ 2 tomates maduros
- ◆ 1 ramita perejil
- ◆ 1 miga de pan
- ◆ 3 huevos
- ◆ 3 patatas

ELABORACIÓN

1. Ponemos a remojo la miga de pan dos o tres días. Freímos los ajos en láminas, la cebolla, los pimientos y los tomates todo troceado. Cuando esté pochado, le echamos la miga de pan y lo pasamos por la batidora.
2. Ponemos todo en una cazuela en el fuego y le añadimos el perejil, un litro de agua, para que se vaya haciendo la salsa. En otra sartén freímos las patatas a rodajas.
3. Cuando veamos que la salsa de la cazuela está espesa o trabada le estrellamos 3 huevos y una pizca de colorante, le añadimos sal al gusto y las patatas.
4. En dos o tres minutos lo apagamos y listo para comer.

dónde comer

RESTAURANTES

Mesón Casa Frasco



Padrón, 6



957 66 74 97

Tapa destacada: Marisco, pescadito frito y carnes a la brasa

Precio: De 10€ a 20€

Mesón El Convento



Glorieta del Convento, 5



951 80 41 13

Tapa destacada: Cochifrito

Precio: De 10€ a 20€

Mesón El Olivo



Fuente Alhama, 48



655 97 55 25

Tapa destacada: Milhojas de berenjenas

Precio: De 10€ a 20€

Mesón Las Delicias



Paseo de la Delicias, 3



957 66 72 92

Tapa destacada: Conejo de monte al ajillo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Acisclo



San Isidro Labrador, 3



652 48 79 28

Tapa destacada: Fritura de pescado variada

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante La Plancha



Plaza de España, 12



957 66 71 07

Tapa destacada: Calamares fritos

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante Las Traviesas



Pol. Ind. San Bartolomé, P-308



957 66 78 49/606 00 95 51

Tapa destacada: Potaje, cocido y salmorejo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Manolito



Ctra. N-432, Km. 343



957 66 76 98

Tapa destacada: Rabo de toro

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Nicols



Estación de Luque; Pol.Ind. San Bartolomé



957 67 40 81

Tapa destacada: Salmorejo

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Nicols 2



Estación de Luque; Pol.Ind. San Bartolomé



957 67 41 33

Tapa destacada: Revuelto de habas

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Santa Rita



Monte Abuchite, s/n



957 67 40 81

Tapa destacada: Bacalao con pisto

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Cafetería Las 4 Esquinas



Marbella, 1



615 49 79 02

Tapa destacada: Calamares fritos

• Precio: Menos de 10€

Bar Cervecería Las Cañas



Carrera, 22



957 66 70 34/696 95 18 31

Tapa destacada: Lomo de orza

• Precio: Menos de 10€

Bar Mercado El Perdi



Plaza de España, s/n



625 04 31 64

Tapa destacada: Embutido ibérico

• Precio: Menos de 10€

Cafetería Bar Sevi



Carrera, 1



957 66 72 39

Tapa destacada: Pizzas y bocapizzas

• Precio: Menos de 10€

Cafetería-Pastelería Hnos. Navarro



Mármol, 15



957 66 71 21

Tapa destacada: Dulces artesanos

• Precio: Menos de 10€

El Qué Me Como



El Olivo, 18



606 82 50 16

Tapa destacada: Cazuela de calamares

• Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Pub D 12



Paseo de las Delicias, s/n



648 87 04 81

Tapa destacada: Tapas variadas

• **Precio:** Menos de 10€

Rincón del Buda



Paseo de las Delicias, 2



669 91 73 53

Tapa destacada: Langostinos al whisky

• **Precio:** Menos de 10€

Snack Kaoba



Alta, 118



692 60 09 94

Tapa destacada: Pizzas artesanas

• **Precio:** Menos de 10€

PALENCIANA



A caballo entre la Campiña Cordobesa y la Vega de Antequera la “Porra Crúa”, vence al salmorejo cordobés y a la Porra antequerana, por ser, entre otras cosas, bautizada por un excelente y preciado aceite, base principal de nuestra cocina.

Es en Semana Santa y Navidad donde la repostería local se transforma para deleitar nuestros paladares, tornándose en Borrachuelos, Flores, Roscos, etc.

Además, como en otros pueblos vecinos, entre San Blas y San Marcos, “afloran” los productos basados en la harina: hornazos, roscas de pan, etc.

Las viejas recetas tradicionales nos conducen a la elaboración de las sopaipas, barrigas de vieja ó los muy apreciados, porronchos, que se describen en estas páginas.

Y llegados los fríos, además del famoso “picaillo”, son los productos típicos de la matanza del cerdo, chorizo y morcilla los que condimentan nuestros paladares.



Tomate frito con bacalao

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. de bacalao en salazón.
- ◆ 1 kg. de tomates.
- ◆ 4 dientes de ajo.
- ◆ 50 g. de pimienta verde.
- ◆ 100 g. de pimienta roja.
- ◆ Sal.
- ◆ Azúcar.
- ◆ Harina.
- ◆ Aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN

1. Lavamos y cortamos el bacalao en porciones de 50 g. a 100 g., ponemos en remojo 48 horas cambiándole el agua 4 ó 5 veces por día.

2. Para la salsa de tomate, lavamos los tomates y lo escaldamos para quitarle la piel, cortamos en trozos pequeños, reservamos. Lavamos los pimientos y lo cortamos en tiras de un centímetro por tres de largo y reservamos. Ponemos aceite en una sartén y agregamos los pimientos, rehogamos un par de minutos y añadimos el tomate. Aderezamos con la sal y el azúcar. Rehogamos 25 minutos a fuego medio. Dejamos enfriar y conservamos en el frigorífico.

3. Lavamos y secamos el bacalao, lo enharinamos y lo freímos en aceite. Calentamos la salsa de tomate y añadimos el bacalao frito, servimos caliente.

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Berrinche



Alameda, 6

• **Precio:** Menos de 10€

Bar El Mellizo



Remedios Cruz, 2



625 54 37 15

• **Tapa destacada:** Porronchos y aceitunas fritas

• **Precio:** Menos de 10€

Bar El Mosqui



Estepa, 22



957 53 51 78

• **Tapa destacada:** Delegao (flamenquín)

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Los Monos



Eras Altas, 1



957 53 52 42

• **Precio:** Menos de 10€

Bar M-15



Molina, 26



957 53 54 21

• **Tapa destacada:** Churritos de lomo

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERIAS

Bar Piscina Municipal



Ctra. Palenciana- El Tejar Km. 0,3

• **Precio:** Menos de 10€

Man Vill Bar



Arroyo, 27

Tapa destacada: Tornillos de jamón

• **Precio:** Menos de 10€

Mesón El Trabuco



Granada, 12

• **Precio:** Menos de 10€

PRIEGO DE CÓRDOBA



El aceite es el producto estrella de la gastronomía de esta localidad, amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, su frutado intenso, su amplia gama de aromas y su gran personalidad hacen de estos aceites el complemento perfecto para cualquier condimento, enriqueciendo nuestros paladares, aportando calidad a las mejores cocinas.

Existe una gastronomía próxima al visitante, rescatada de los hogares de la ciudad, auténtica y rica, destacando los flamenguines, rabo de toro, cazón en adobo, revuelto de collejas...

En la repostería destacan los pestiños, empanadillas, el piñonate, cuajado de almendras, palillos de leche, dulce de membrillo, mostachos, polvorón de almendra y el turrolate.

Los platos tradicionales más frecuentes son los que utilizan en su elaboración las legumbres, carnes y verduras llamados potajes. Con los derivados de la matanza del cerdo se elaboran diversos productos destacando la morcilla de sesos, los asientos de lomo o los chicharrones. Una de las muestras más antiguas de tradición gastronómica es el relleno de carnaval: una laboriosa mezcla de carnes servidas como fiambre frío.

Priego de Córdoba



Salmorejo

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. tomate maduro
- ◆ 400 g. pan de trigo duro
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 50 g. de pimiento verde
- ◆ Sal
- ◆ 150 ml. de aceite de oliva
- ◆ Huevo cocido
- ◆ Jamón

ELABORACIÓN

- 1.** Cortamos el pan en trozos y lo ponemos en un bol, añadimos los tomates pelados, el ajo y el pimiento. Dejamos reposar 2 horas.
- 2.** Lo ponemos en un vaso triturador y le añadimos sal y aceite. Lo molturamos hasta conseguir una crema fluida, rectificamos de sal y conservamos en frío.
- 3.** Para la guarnición picamos el jamón y huevo cocido y lo ponemos encima del salmorejo con un poco de aceite de oliva.

dónde comer

RESTAURANTES

Asador El Postigo



Manuel de Falla, 1



957 54 29 05



www.asadordelasubbetica.com



elasador2010@gmail.com

Tapa destacada: Asados de ternera, espetos de pescado

Precio: De 10€ a 20€

Califato



Abad Palomino, s/n



653 970 496



restaurantelamilana@gmail.com

Tapa destacada: Rabo de toro, croquetas caseras

Precio: De 10€ a 20€

El Balcón del Adarve



Paseo de Colombia, 36



957 54 70 75



www.balcondeladarve.com



info@balcondeladarve.com

Tapa destacada: Tortillitas de rabo de toro, paté de perdiz

Precio: De 10€ a 20€

El Europa



Gaspar de Montellano, 1



957 70 02 53



www.alojamientosfuentegrande.com



contacto@alojamientosfuentegrande.com

Tapa destacada: Zarzuela de pescado, merluza a la vasca

Precio: De 10€ a 20€

El Virrey



Solana, 14



957 54 13 23



pasega8080@hotmail.com

Tapa destacada: Bacalao dorado y revuelto de collejas

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Hospedería Zahorí

 Calle Real, 2

 957 54 72 92

 www.hotelzahori.es  gemaaguilera@hotmail.com

Tapa destacada: Crujiente de lechón del valle, chanquetes al nido

Precio: De 10€ a 20€

Hostal Rafi

 Isabel la Católica, 4

 957 54 07 49

 www.hostalrafi.es  hostalrafi@hostalrafi.es

Tapa destacada: Rabo de toro, choto al ajillo

Precio: De 10€ a 20€

H. Huerta de las Palomas

 Ctra. Priego-Zagrilla, Km. 3

 957 72 03 05

 www.zercahoteles.com  huertadelaspalomas@zercahoteles.com

Tapa destacada: Ensalada de pera con jamón ibérico y queso de cabra

Precio: De 10€ a 20€

Hotel Río Piscina

 Ctra. de Granada, s/n

 957 70 01 86

 www.hotelriopiscina.com  info@hotelriopiscina.com

Tapa destacada: Pierna de cordero y salmorejo

Precio: De 10€ a 20€

Hotel Villa Turística

 Aldea de Zagrilla Alta, s/n

 957 70 35 03

 www.villasdeandalucia.es  priegodecordoba@reddevillas.es

Tapa destacada: Lomo de merluza al mozárabe, rabo de toro

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

La Alhambra



Avda. de la Juventud, s/n 957 70 12 21

restaurantealhambrapriego@hotmail.com

Tapa destacada: Carrillada ibérica, rabo de toro

• **Precio:** De 10€ a 20€

La Barbacoa Leo



Juan XXIII, 1 957 54 05 08

barbacoaléo@hotmail.com

Tapa destacada: Chuletón de ternera, pollo a la brasa

• **Precio:** De 10€ a 20€

La Cruz de la Vega



Polígono Industrial La Vega 625 58 63 04

Tapa destacada:

• **Precio:** De 10€ a 20€

La Estrella Roja



San Marcos, 30 957 70 16 33

Tapa destacada: Pollos asados

• **Precio:** De 10€ a 20€

La Fuente de Zagrilla



Plaza La Fuente, Zagrilla Alta 957 70 37 34

www.zagrilla.es la_fuente.zagrilla@hotmail.es

Tapa destacada: Solomillo zagrillero, tarta de queso

• **Precio:** De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

La Milana



Ctra. A-339 (Cabra-Alcalá la Real)



957 54 72 77



restaurantelamilana@gmail.com

Tapa destacada: Revuelto de collejas, manitas de cerdo

● **Precio:** De 10€ a 20€

La Muralla



Abad Palomino, 16



957 70 18 56



www.asadorlamuralla.com



info@asadorlamuralla.com

Tapa destacada: Costillas y butifarra ibérica a la barbacoa

● **Precio:** De 10€ a 20€

La Puente Nueva



A-339 Cruce Aldea de la Concepción



957 54 35 45

Tapa destacada: Carnes a la brasa, pescados frescos

● **Precio:** De 10€ a 20€

La Ribera



Ribera, 8



957 54 38 08



www.restaurante-laribera.com



contacto@restaurante-laribera.com

Tapa destacada: Carrillada de cerdo al oporto, gambas al ajillo

● **Precio:** Menos de 10€

Los Álamos



Batán, 26 Zagrilla Baja



957 70 35 65



arturoelbatan@hotmail.com

Tapa destacada: Cochinillo al horno, alitas de pollo

● **Precio:** De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Mesón El Telar



Buen Suceso, 2



957 54 32 23



www.restauranteeltelar.es



ramon.zurita@hotmail.com

Tapa destacada: Carnes ibéricas

• **Precio:** De 10€ a 20€

Rest. Albergue La Tiñosa



Fernando Martín, 6



957 54 32 57



www.alberguelatinosa.es



info@alberguelatinosa.es

Tapa destacada: Pollo al ajillo, salmorejo cordobés

• **Precio:** Menos de 10€

Restaurante Casa Wang



Plaza Palenque, 12 bajo



957 54 29 73



josewang367@gmail.com

Tapa destacada: Shou shi de salmón

• **Precio:** De 10€ a 20€

Río



Río, 5



957 54 00 74



mvazc8@hotmail.com

Tapa destacada: Revuelto de collejas con gambas y jamón, rabo de toro

• **Precio:** De 10€ a 20€

Rigoletto



Avda. España, 47



957 54 08 59



roberto.elparque@hotmail.es

Tapa destacada: Carpaccio de Ibérico, bacalao al horno

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

RESTAURANTES

Varini



Torrejón, 7



957 54 90 37



mvazc8@hotmail.com

Tapa destacada: Pizzas, lasañas y canelones

Precio: De 10€ a 20€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar La Villa



Abad Palomino, 13



675 64 52 24



cafebarlavilla@hotmail.com

Tapa destacada: Albóndigas con tomate, tortilla de patatas con salmorejo

Precio: Menos de 10€

Cafetería El Rincocillo II



Doctor Balbino Povedano, 1



957 70 02 28



www.elrincocilloii.es



Elrinconcilloii@gmail.com

Tapa destacada: Patatas a lo pobre, chorizo picante

Precio: Menos de 10€

Café Museo de la Almendra



Ctra. A-333, Km 6, Zamoranos



679 40 75 32



www.almendrasfmorales.com



museo@almendrasfmorales.com

Tapa destacada: Salmorejo cordobés, pinchitos con salsa de almendra

Precio: Menos de 10€

Centro



Casalilla, 1



605 32 07 86



cafeteriacentro@hotmail.com

Tapa destacada: Calamares fritos, salmorejo

Precio: Menos de 10€

Dulces Coffee



Río, 13 bajo



678 81 47 41



dulcescoffee@hotmail.com

Tapa destacada: Tortillas y paté casero

Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

El Castillo



República Argentina, 5



957 70 19 76



losanex17@hotmail.com

Tapa destacada: Caracoles, callos

• **Precio:** Menos de 10€

El Niza



Ntra. Señora de las Mercedes, 6



geny_leti@hotmail.com

Tapa destacada: Croquetas caseras, flamenquines

• **Precio:** Menos de 10€

El Postigo



Antonio de la Barrera, 10



957 70 13 48



cafe_bar_elpostigo@hotmail.com

Tapa destacada: Bocadillo de lomo con jamón en pan de leña

• **Precio:** Menos de 10€

Gabana



Antonio de la Barrera, s/n



696 55 42 86



chiquiii@gmail.com

Tapa destacada: Burritos

• **Precio:** Menos de 10€

Guernica



Antonio de la Barrera, s/n



656 97 27 27



Tapa destacada: Pinchitos

• **Precio:** Menos de 10€

La Pianola, Casa Pepe



Obispo Caballero, 8



9578 70 04 09



www.interpriego.com/pianola



maria-rafi@hotmail.com

Tapa destacada: Flamenquín casero de lomo, berenjenas con miel de caña

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

La Sierra Bar Mesón

 Río, s/n, Aldea de la Concepción  615 36 62 70

Tapa destacada: Lomo de orza, mojete de papas

• Precio: Menos de 10€

La Tabernilla

 Málaga, 70  957 54 22 37

 alvaromontes@hotmail.es

Tapa destacada: Salpicón de pulpo, flamenquín

• Precio: Menos de 10€

Los Morales

 Dean Padilla, 7  957 54 15 42

Tapa destacada: Jamón asado

• Precio: Menos de 10€

Mesón Los Villares

 Aldea de los Villares, s/n  957 70 40 54

 www.casasdelasubbetica.com  info@casasdelasubbetica.com

Tapa destacada: Rabo de toro

• Precio: De 10€ a 20€

Miguelín

 Carrera de las Monjas, s/n

Tapa destacada: Flamenquín casero

• Precio: Menos de 10€

Peña Flamenca Fuente del Rey

 Río, 50  691 55 94 68

 info@balcondeladarve.com

Tapa destacada: Salmorejo, albóndigas de choco

• Precio: Menos de 10€

VINO FINO MONTILLA-MORILES



Nuestro vino se encuentra representado en la Denominación de Origen Montilla-Moriles, donde destaca el Pedro Ximénez, el fino, el amontillado y los vinos jóvenes, cuyas calidades vienen representadas por el reconocimiento del Consejo Regulador.



La Villa del Anís y de los dulces de Navidad envuelven en un mundo de aromas el sentir gastronómico desde el siglo XVII.

Esta dilatada tradición, junto a la mejora actual por ofrecer gran calidad en sus ofertas hace que sólo por degustar estos afamados productos sea de interés la visita a la localidad.

Asimismo, parte de la economía se basa en el cultivo del olivar, principalmente de Hojiblanca, produciendo aceite de oliva de primerísima calidad.

Los embutidos del lugar gozan de gran prestigio que junto a las comidas y tapas más populares (como las migas, el pizporrete, flamenquines, anchoas,..) pueden ser degustados en bares y restaurantes.

Los tradicionales y famosos pestiños, hojaldres o piononos redondean esta gran oferta gastronómica.



Rabo de Toro

INGREDIENTES

- ◆ 500 grs. de rabo de toro
- ◆ 100 cl. aceite de oliva virgen extra
- ◆ 2 zanahorias
- ◆ 2 cebollas
- ◆ 3 tomates pelados
- ◆ 2 hojas de apio
- ◆ 50 cl. de coñac
- ◆ 250 cl. de caldo de carne
- ◆ ½ cabeza de ajo
- ◆ 1 hoja de laurel
- ◆ 2 Uds. pimienta cayena
- ◆ 3 clavos enteros, azafrán en hebra, sal, pimienta en grano y molida.

ELABORACIÓN

1. Limpiamos los rabos de toro de exceso de grasa y lo cortamos. Sazonamos con sal y pimienta molida. En la olla donde se vayan a cocinar, ponemos a calentar el aceite y freímos en él los rabos hasta que estén dorados. Echamos la zanahoria troceada, el apio, la cebolla, el tomate, los ajos y lo sofreímos todo.
2. Una vez sofrito, echamos la pimienta en grano, las clavos y el laurel, flambeándolo todo con el coñac y dejándolo a fuego lento hasta que reduzca. Completamos con el caldo de carne y lo llevamos a ebullición a fuego rápido. Cuando empiece a hervir, cambiamos a fuego lento y lo guisamos hasta que veamos que la carne quede despegada del hueso.
3. Dejamos reposar 2 días en el refrigerador y calentamos el guiso antes de servirlo.

dónde comer

RESTAURANTES

Barbacoa El Pantano



Poblado del Pantano



957 53 82 89



belenmuriel2@hotmail.com

Tapa destacada: Carnes a la brasa, tarta de queso

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Restaurante La Espuela



Málaga, 32



957 53 91 75



mesonespuela@hotmail.com

Tapa destacada: Flamenquines caseros y fritura de pescado

• **Precio:** De 10€ a 20€

Mesón El Arriero



Málaga, s/n



957 53 35 32



mesonelarriero@gmail.com

Tapa destacada: Flamenquín grande, brocheta de pollo

• **Precio:** De 10€ a 20€

Mesón El Patio



Málaga, 25



639 11 18 12

Tapa destacada: Carrillada ibérica, pechuga a los cuatro quesos

• **Precio:** Menos de 10€

Mesón Las Palmeras



Málaga, s/n



629 68 13 50



mesonlaspalmeras@hotmail.com

Tapa destacada: Medallones de solomillo en salsa de champiñón, ensalada tropical

• **Precio:** De 10€ a 20€

Mesón Los Naranjos



Blas Infante, 76



957 53 85 09



do_go_so@hotmail.com

Tapa destacada: Berenjenas a la miel, perolita de gambas

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante Corazón Jardín



Blas Infante, 104



957 53 87 38



corazonjardin@hotmail.com

Tapa destacada: Tierra y mar, revuelto jardín

• **Precio:** De 10€ a 20€

Restaurante El Cortijo



Las Piedras, 3, Aldea de las Piedras



957 53 90 51



r-elcortijo@hotmail.com

Tapa destacada: Chivo a la burbunera, arroz caldoso con gallo de campo

• **Precio:** De 10€ a 20€

Restaurante El Mirador



Ctra. Encinas Reales, Km 0,200



957 53 94 04

Tapa destacada: Carrillada con salsa de romera, solomillo a la mostaza

• **Precio:** Menos de 10€

Restaurante El Vado



Ctra. Lucena-Rute, Km 14



957 33 45 05

Tapa destacada: Codillo al horno de leña, sorbete de higos al perfume de Rute

• **Precio:** Menos de 10€

Restaurante Juanito



Duque, 22, Aldea de Zambra



957 59 89 72

Tapa destacada: Patatas de lo pobre, pimientos de piquillo con bacalao y al whisky

• **Precio:** Menos de 10€

Restaurante Las Salinas



Pol. Ind. Las Salinas, s/n



957 53 28 31

Tapa destacada: Churrasco de pollo a la brasa, secreto a la brasa

• **Precio:** De 10€ a 20€

dónde comer

RESTAURANTES

Restaurante M^a Luisa



Ctra. Lucena-Loja, Km 22



957 53 80 96



hotel@hotelmarialuisa.es

Tapa destacada: Codillo con cebolla en su jugo y gratén de patatas

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Primavera



Blas Infante, 4



957 53 24 66



tmcordon@hotmail.com

Tapa destacada: Solomillo al café de Paris, paella

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Venegas



Blas Infante, 52



957 53 92 79



venegas_5@hotmail.com

Tapa destacada: Rabo de toro, jamoncito de lechón al horno

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Villa de Zambra



Ctra. Lucena-Rute, Km 10, Aldea de Zambra



957 59 89 75



restaurantevilladezambra@gmail.com

Tapa destacada: Revuelto de la casa, tarta de queso

Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Bar Camping La Isla

 Poblado del Pantano, s/n  957 53 30 73

 campinglaisla@gmail.com

Tapa destacada: Calabacín a la plancha con queso curado, conejo chimichurri

• **Precio:** De 10€ a 20€

Bar Jardín

 Granada, 65  605 10 38 67

 cervceriajardin@outlook.com

Tapa destacada: Anchoas, gambas fritas

• **Precio:** Menos de 10€

Bar Restaurante Atalaya

 Córdoba, 7  957 53 28 49

 fsa19@hotmail.com

Tapa destacada: Albóndigas a la provenzal, carrillada de salsa de almendras

• **Precio:** Menos de 10€

Cafetería El Cafetal

 Juan Carlos I, 42  678 61 53 28

Tapa destacada: Desayunos, mermeladas caseras

• **Precio:** Menos de 10€

Cafetería El Horno

 Alfonso Cruz Ferreira, 7  957 53 80 71

 hornorute@gmail.com

Tapa destacada: Piononos, rosos de vino

• **Precio:** Menos de 10€

Cafetería Galleros Artesanos

 Juan Carlos I, 4  957 53 22 29

 detodaconfianza@gallerosartesanos.com

Tapa destacada: Piononos, hojaldres y tartas

• **Precio:** Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Cafetería Galleros Artesanos



Fresno, 28



957 53 20 78



detodaconfianza@gallerosartesanos.com

Tapa destacada: Piononos, hojaldres y tartas

Precio: Menos de 10€

Cervecería Rincón del Parque



Duquesa, 6 bajo



957 53 26 31



rincondelparque.rute@gmail.com

Tapa destacada: Montaditos, chuletillas caseras

Precio: Menos de 10€

Cervecería Vickyla



Blas Infantes, 3



666 96 56 98



cerveceriavickyla@gmail.com

Tapa destacada: Sartenada de solomillo, tierra y mar

Precio: Menos de 10€

Pizzería Don Pollo



Fresno, 5



957 53 81 08

Tapa destacada: Pizzas

Precio: Menos de 10€

Pizzería El Borne



Málaga, 1



957 53 83 84



pizzeriaeborne@yahoo.es

Tapa destacada: Pizzas y rosas

Precio: Menos de 10€

Pizzería Nueva Idea



María Siendones, 4



957 53 80 63

Tapa destacada: Pizzas y rosas

Precio: Menos de 10€

dónde comer

BARES/CAFETERÍAS

Taberna Azalea



Toledo, 1



630 20 26 81



tabernazalea@hotmail.com

Tapa destacada: Callos, carrillada en salsa

Precio: Menos de 10€

Taberna Los Claveles



Ronda de Fresno, 2



957 53 83 88



sixto47@gmail.com

Tapa destacada: Gambas fritas, Chuletillas

Precio: Menos de 10€

ZUHEROS



Zuheros ofrece una variada y apetitosa cocina local donde las cachorreñas y el chivo en salsa o el mojete y las setas rebozadas son un perfecto complemento para el visitante que busque tradición, historia y descanso o emociones fuertes en este pintoresco y fascinante pueblo de casas blancas.

Destaca también su afamado aceite con Denominación de Origen de Baena.

Mencionar también la elaboración de quesos de cabra artesanos que gozan de gran calidad. Todos los años se celebra *la "Fiesta del Queso Villa de Zuheros"*, a finales de septiembre, donde se pueden degustar quesos de cabra artesanos de muchos tipos y variedades.

Zuheros



Ensalada con queso de cabra

INGREDIENTES

- ◆ lechuga
- ◆ remolacha
- ◆ zanahoria
- ◆ cebolla
- ◆ 1 queso de cabra
- ◆ salmón ahumado
- ◆ anchoas del cantábrico
- ◆ nueces
- ◆ aceite de oliva virgen extra
- ◆ vinagre
- ◆ sal

ELABORACIÓN

1. Cortamos la lechuga, la cebolla y la zanahoria, y lavamos todo bien.
2. Cuando esta bien enjuagado lo depositamos en la ensaladera. Añadimos el salmón, las anchoas y las nueces. Por último calentamos unos segundos el queso para colocarlo inmediatamente después en el centro de la ensalada.
3. Aliñamos un poco antes de servirla con sal primero, vinagre y por último un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra.

dónde comer

RESTAURANTES

Asador Restaurante Los Palancos



La Paz, s/n



957 69 45 86

Tapa destacada: Ensalada de perdiz escabechada

Precio: De 10€ a 20€

Hacienda Minerva



Ctra. Zuheros- Doña Mencía, Km 9,8



957 09 09 51

Tapa destacada: Pastela mozárabe al estilo minerva

Precio: De 10€ a 20€

Mesón Atalaya



Santo, 58



957 69 45 28

Tapa destacada: Queso gratinado

Precio: De 10€ a 20€

Quesería Restaurante Los Balanchares



Ctra. A-318, Km 64



957 69 47 20

Tapa destacada: Quesos, carnes de caza

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Señorío de Zuheros



Horno o Párroco Rafael Linares, 3



626 90 09 06

Tapa destacada: Carnes a la brasa

Precio: De 10€ a 20€

Restaurante Zuhayra



Mirador, 10



957 69 46 93

Tapa destacada: Ensalada de verduras de la huerta con queso de cabra caramelizado

Precio: De 10€ a 20€





LA SUBBÉTICA

Mancomunidad de la Subbética

Ctra. Carcabuey a Zagrilla, Km. 5,750

Tel. 957 70 41 06

www.turismodelasubbetica.es

turismo@subbetica.org



subbetica



subbetica

LA SUBBÉTICA