Guía Gastronómica del Aljarafe 2015

Mancomunidad De Desarrollo
Y Fomento Del Aljarafe

▸ **Edita:** Mancomunidad de Desarrollo y Fomento del Aljarafe
C/ Alegría, nº 12
Castilleja de la Cuesta - SEVILLA
Tel.: 954.16.52.08 www.aljarafe.com
▸ **Diseño y maquetación:** Ignacio Montojo de Vega
▸ **Imprime**: Tecnocraphic S.L.

Octubre 2015

Se agradece la participación de los técnicos de Ayuntamientos y de la Mancomunidad, por su colaboración en la elaboración de la presente guía

Guía Gastronómica del Aljarafe 2015

Índice

Prólogos de la Guía	5/7
Albaida del Aljarafe	10
Almensilla	12
Aznalcázar	14
Benacazón	17
Bollullos de la Mitación	22
Bormujos	30
Camas	35
Carrión de los Céspedes	40
Castilleja de la Cuesta	43
Castilleja de Guzmán	53
Coria del Río	56
Espartinas	59
Gelves	63
Gines	67
Huévar del Aljarafe	74
Isla Mayor	76
Mairena del Aljarafe	79
Olivares	84
Palomares del Río	87
Pilas	92
Puebla del Río	95
Salteras	101
San Juan de Aznalfarache	107
Sanlúcar la Mayor	110
Santiponce	117
Tomares	122
Umbrete	134
Valencina de la Concepción	141
Villamanrique de la Condesa	143
Villanueva del Ariscal	147

GUÍA 2015

RESTAURANTES

LJARAFE

Prólogo

Según apuntan los expertos, el turismo rural se revela como una de las tipologías más completas, dado que aúna a toda una serie de segmentos que acercan al visitante a esa experiencia integral, como es el disfrute de la naturaleza, de la gastronomía; la práctica del deporte y la posibilidad de visitas al patrimonio monumental, cultural y artístico del territorio. En este ámbito, nuestra provincia es una 'joya', porque posee uno de los espacios rurales más extensos, pero también más diversos y ricos de toda la Comunidad andaluza.

Y si hablamos en clave de naturaleza, la provincia de Sevilla goza de un entorno privilegiado donde los haya. Baste decir que la red de espacios naturales de nuestro territorio tiene un total de 252.000 hectáreas de superficie, repartidas en 23 enclaves protegidos, que incluyen un parque natural, el de la Sierra Norte, y otro nacional, el de Doñana.

En torno a estos espacios se desarrolla una amplia oferta de Turismo Rural y de Turismo Activo que son fuente de dinamismo económico. Porque no hay que olvidar que la actividad turística que se desarrolla en el

medio rural, en nuestros campos y en nuestra naturaleza, constituye un interesante recurso de desarrollo sostenible. Así ocurre porque favorece la conservación del medio natural y sus hábitats, e incrementan la conciencia conservacionista de los territorios que se benefician económicamente de este fenómeno.

Esta guía presenta las posibilidades de uno de los entornos naturales más ricos de la provincia, de una relevancia ecológica y de una biodiversidad como pocas en el sur de Europa.

Desde estas líneas, les invito a conocer y disfrutar de estos espacios singulares y únicos, los del Aljarafe sevillano ■

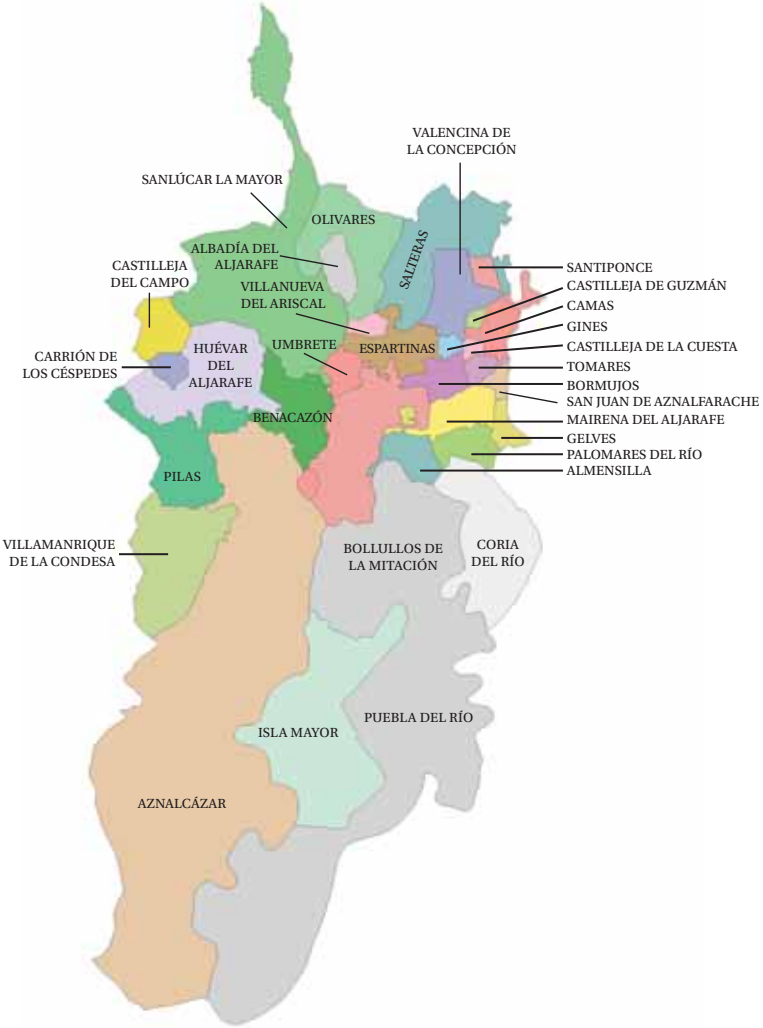
Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

Muchos son los atractivos que nos ofrece la oferta gastronómica del Aljarafe. Mezcla de tradiciones gastronómicas, sus caldos, su cuidada elaboración, sus especialidades únicas y su entorno, proponen experiencias inimitables de sabor que siempre son inolvidables.

La Gastronomía del Aljarafe une la exquisitez de sus productos con la singularidad y variedad de su entorno entre campiña, dehesa, rio y marisma. A esta propuesta se le suma el valor añadido del saber hacer de sus gentes, en un territorio entre la costa y la sierra, con identidad propia para la elaboración de recetas centenarias y en donde la creación de establecimientos especializados es un carácter por complacer el paladar de quien se acerca a nuestra comarca.

Esta ruta gastronómica, histórica y reconocida, vuelve a dar luz al visitante sobre los mejores lugares donde disfrutar del verdadero sabor del Aljarafe. El Aljarafe: un placer para los sentidos ■

Raúl Castilla Gutiérrez
Presidente de la Mancomunidad de Desarrollo y Fomento del Aljarafe


VALENCINA DE LA CONCEPCIÓN
SANLÚCAR LA MAYOR
OLIVARES
ALBADÍA DEL ALJARAFE
SALTERAS
CASTILLEJA DEL CAMPO
VILLANUEVA DEL ARISCAL
SANTIPONCE
CASTILLEJA DE GUZMÁN
CAMAS
GINES
CASTILLEJA DE LA CUESTA
TOMARES
BORMUJOS
SAN JUAN DE AZNALFARACHE
MAIRENA DEL ALJARAFE
GELVES
PALOMARES DEL RÍO
ALMENSILLA
CARRIÓN DE LOS CÉSPEDES
HUÉVAR DEL ALJARAFE
UMBRETE
ESPARTINAS
BENACAZÓN
PILAS
VILLAMANRIQUE DE LA CONDESA
BOLLULLOS DE LA MITACIÓN
CORIA DEL RÍO
PUEBLA DEL RÍO
ISLA MAYOR
AZNALCÁZAR

Albaida del

Aljarafe

BODEGA EL POLI

▸ **Breve descripción:** La Bodega El Poli, en el centro de la localidad del Aljarafe, ocupa una bodega con más de dos siglos de antigüedad en donde se guarda la más pura esencia del sabor andaluz y aljarafeño. Con techos de madera y suelo de albero, combinación perfecta del más estilo taurino, seña de identidad del establecimiento. Sus especialidades van en raciones, siendo especialista en las auténticas gambas al ajillo, de excelente calidad y con una cocina de extraordinario sabor, entre los clásicos platos de carne, al pescado más auténtico de elaboración sevillana.

▸ **Especialidades de la carta:** Almejas de carril, chuletas de cordero, pestiños y roscos caseros.

▸ **Dirección:** Plaza de España, 10

▸ **Teléfono reservas:** 955 71 86 54

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** sdi64@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

Almensilla

ASADOR EL CORTIJO

▸ **Breve descripción:** Se trata de un acogedor restaurante con una decoración y ambiente rústico y tradicional. Su cocina es muy casera, en donde prevalece la calidad del género, como base fundamental de producto final. Destaca su parrilla de carbón, donde se cocinan sus carnes al más puro ambiente campero. Tiene un salón privado de ambiente acogedor para comidas de empresa y reuniones familiares. Además tiene una terraza exterior para las noches estivales.

▸ **Especialidades de la carta:** Carnes a la brasa y platos caseros.

▸ **Dirección:** C/. Cercadillo, 2

▸ **Teléfono reservas:** 620 68 98 13

▸ **Días de cierre:** Miércoles

▸ **Precio medio:** 18-20 €

▸ **Aforo:** personas: 60

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Asador El Cortijo

CLASIFICACIÓN:

Aznalcázar

ASADOR BALCÓN DEL GUADIAMAR

▸ **Breve descripción:** Este asador se encuentra en las afueras de Aznalcázar. Se trata de un restaurante de ambiente acogedor y rústico, de techos de madera y decoración muy al uso rural. Sus elaboraciones están muy relacionadas con la calidad y frescura de su materia prima, principalmente por productos del entorno, derivados de una cocina heredada. Por ello, destacan platos muy de campo y de caza, como el conejo o el venao, entreverado por matices de arroz.

▸ **Especialidades de la carta:** Arroz con conejo, carrillada ibérica de venao, isla flotante, arroz con leche.

▸ **Dirección:** Ctra. Aznalcázar-Pilas km. 0,3

▸ **Teléfono reservas:** 955 75 07 18 / 655 88 72 09

▸ **Días de cierre:** Lunes tarde

▸ **Precio medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 80-90 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** asador-el-balcon-del-guadiamar@hotmail.com
valenzuelaadela@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

MESÓN LINCE

▸ **Breve descripción:** En un ambiente de trazos modernos, frente a la más pura tradición, se desarrolla la gastronomía de este establecimiento. La mesa es la protagonista principal para la mejor formalidad a sus asados de cochinillo y cordero castellanos, combinados con los productos de nuestra tierra. Esta combinación resulta perfecta y explosiva a los mejores paladares, sorprendiendo en en frescura y calidad.

▸ **Especialidades de la carta:** Cochinillo / cordero. Flanes.

▸ **Dirección:** C/ Seguirilla 33

▸ **Teléfono reservas:** 955 75 19 72

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** reservas@hotel-lince.com

CLASIFICACIÓN:

Benacazón

RESTAURANTE LA ALACENA

▸ **Breve descripción:** Al restaurante La Alacena lo definen como uno de los mejores restaurantes de la provincia de Sevilla. Dividido en varios ambientes cuenta con restaurante, salones para celebraciones, terraza y su oferta de más de 80 tapas diferentes, que van desde lo clásico hasta lo innovador, en una zona específica para ello. La relación calidad precio en este establecimiento es inmejorable.

▸ **Especialidades de la carta:** Pargo al cava limpio de espinas, solomillo de buey al Pedro Ximénez con foie.

▸ **Dirección:** C/. Cabo de Gata, nº 3

▸ **Teléfono reservas:** 955 70 50 83

▸ **Días de cierre:** Lunes noche

▸ **Precio medio:** 15-20 €

▸ **Aforo:** 60 personas. Tienen distintos salones con capacidades para 120, 60 y 30 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.laalacena.info

▸ **Mail:** info@laalacena.info

▸ **Facebook:** Restaurante La Alacena

▸ **Twitter:** @rest_alacena

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LOS OLIVOS

▸ **Breve descripción:** Muy cerca de la capital hispalense se encuentra el Hotel Abades Benacazón, hotel de 4 estrellas rodeado de jardines, fuentes y piscinas que crean una atmósfera de tranquilidad y relax. Su estancia en el hotel puede completarla en sus diversos espacios gastronómicos como el restaurante Los Olivos, donde podrá degustar sus menús en almuerzos y cenas. Dispone de una Jaima Barbacoa en la temporada de verano.

▸ **Especialidades de la carta:** Su oferta gastronómica es amplia y variada. Consultar.

▸ **Dirección:** Autovía Sevilla-Huelva A4 km.16

▸ **Teléfono reservas:** 955 70 56 00

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15-20 € menú

▸ **Aforo:** 120 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.abadeshoteles.com

▸ **Mail:** reservasbenacazon@abades.com

▸ **Facebook:** GRUPO ABADES

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE CASA PALACIO

▸ **Breve descripción:** Este restaurante está ubicado en una antigua casa palacio en el centro del pueblo de Benacazón. El edificio cuenta con un patio con arquería barroca totalmente restaurada y una fuente en medio donde puede degustar la cocina de Casa Palacio. También dispone de barra y salón interior para la época de invierno con capacidad para 40 personas.

▸ **Especialidades de la Carta:** Capricho Casa Palacio, carrillada ibérica, croquetas de gambas, atún al horno.

▸ **Dirección:** C/. Real, 26

▸ **Teléfono Reservas:** 652 64 36 17/666 12 14 84

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 8 €

▸ **Aforo:** 140 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** cafeteriacasapalacio@gmail.com

CLASIFICACIÓN:

VENTA PAZO

▸ **Breve descripción:** Desde 2005 Venta Pazo cuenta con este nuevo restaurante muy bien ubicado en la vía principal que conecta Sevilla y Huelva, la A49. Con un aire moderno y amplias instalaciones y jardines, siguen ofreciéndonos desde este restaurante toda la calidad en sus productos y en la elaboración de sus platos a los que Venta Pazo nos tiene acostumbrados desde 1932 en Sanlúcar la Mayor.

▸ **Especialidades de la Carta:** Cola de toro, mariscos y pescados.

▸ **Dirección:** Ctra. Sanlúcar-Benacazón (Benacazón) km. 3,6

▸ **Teléfono Reservas:** 955 70 284 8

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 150 personas en restaurante y 450 en terraza

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.ventapazo.es

▸ **Mail:** antoniopazo@ventapazo.com

▸ **Facebook:** Venta Pazo

CLASIFICACIÓN:

Bollullos de la Mitación

RESTAURANTE LA JULIANA

▸ **Breve descripción:** El restaurante La Juliana está integrado en una zona natural donde podrá realizar actividades al aire libre como el bosque suspendido, primer parque de aventuras en los árboles creado en Andalucía. Desde el restaurante tiene una espectacular vista de todo el recinto. También organizan eventos. Es el sitio ideal para familias y grupos que quieran pasar un día de naturaleza y aventura.

▸ **Especialidades de la Carta:** Paella y carrillada

▸ **Dirección:** Ctra. Bollullos-Aznalcázar Km. 15,5

▸ **Teléfono Reservas:** 955778035

▸ **Días de cierre:** Solo abren fines de semana y festivos

▸ **Precio Medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.cnlajuliana.org

▸ **Facebook:** CENTRO DE NATURALEZA LA JULIANA

CLASIFICACIÓN:

BODEGA EL ESTRIBO

▸ **Breve descripción:** Antiguo picadero de caballos, El Estribo mantiene el sabor tradicional de las casas andaluzas de campo. El caballo, además de dar el nombre al establecimiento, sigue muy presente en sus paredes con fotos y otros objetos relacionados con este bello animal. La terraza-patio interior y la exterior crean un ambiente muy agradable que unido al buen trato de su personal y a la relación calidad-precio de sus platos lo hace muy recomendable.

▸ **Especialidades de la Carta:** Guisos, revueltos, carnes y pescados

▸ **Dirección:** Avenida de la Constitución, 38

▸ **Teléfono Reservas:** 617 48 67 22/678 67 59 90

▸ **Días de cierre:** Abren todos los días al mediodía y viernes y sábados noche

▸ **Precio Medio:** 10-15 €

▸ **Aforo:** 50 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** BODEGA EL ESTRIBO

CLASIFICACIÓN:

MESÓN LA TRUJA

▸ **Breve descripción:** El ambiente y la decoración rústica del Mesón la Truja, resaltando labores agrícolas relacionadas con el aceite y el olivo, es un atractivo para todo el que lo visita y disfruta de sus amplias terrazas al aire libre, su entorno y de una comida exquisita. La atención de su personal es también destacable en este establecimiento. Llevan 25 años organizando celebraciones. Parking, parque infantil y aire acondicionado frío y calor lo completan.

▸ **Especialidades de la Carta:** Guisos caseros y carnes al brasa.

▸ **Dirección:** Ctra. Bollullos-Aznalcazar km. 0,900

▸ **Teléfono Reservas:** 667 72 73 70

▸ **Días de cierre:** apertura viernes, sábados y domingos y festivos

▸ **Precio Medio:** 10-15 €

▸ **Aforo:** Salones para 350 y 80 personas.

REDES SOCIALES

▸ **Web:** meson-la-truja.webnode.es

▸ **Mail:** mesonlatruja@gmail.com

▸ **Facebook:** Mesón la Truja

CLASIFICACIÓN:

MESÓN EL CARRO

▸ **Breve descripción:** Situado en Bollullos, un pueblo cerca de Sevilla, nos encontramos con El Carro, un mesón típico para comer carne a la brasa. Los fines de semana también cuentan con muy buen pescado como la lubina y dorada para cocinar a la brasa. La atención al cliente es amable y cercana. Son muy solicitadas sus paellas de mariscos que hacen los domingos por encargo. Tiene terraza exterior muy amplia y aparcamiento

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y pescados.

▸ **Dirección:** Ctra. Bollullos-Aznalcázar km. 3

▸ **Teléfono Reservas:** 955 76 55 52

▸ **Días de cierre:** jueves tarde

▸ **Precio Medio:** 12-15 €

▸ **Aforo:** 150 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Mesón El Carro

CLASIFICACIÓN:

BODEGA SALAS

▸ **Breve descripción:** La Bodega Salas es un mesón rústico con varios espacios que lo hacen muy versátil para organizar distintos eventos y celebraciones. Cuenta con dos salones, el principal es el más antiguo con chimenea central y donde crían y fermentan su mosto. El segundo es anexo más moderno y luminoso pues está orientado al patio. Su terraza con jardín es ideal para disfrutar de su oferta gastronómica las noches de verano.

▸ **Especialidades de la carta:** Guisos caseros, carnes ibéricas y mosto

▸ **Dirección:** C/. Prado, nº 87

▸ **Teléfono reservas:** 955 76 62 80

▸ **Días de cierre:** No cierran ningún día

▸ **Precio medio:** 12-15 €. Menú de celebraciones a partir de 18 €. Consultar página web

▸ **Aforo:** 250 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.bodegassalas.es

▸ **Facebook:** Bodegas Salas

CLASIFICACIÓN:

MESÓN CASA PALOMA

▸ **Breve descripción:** El Mesón Casa Paloma se encuentra situado en pleno Aljarafe sevillano, conservando el sabor tradicional de esta comarca sevillana en su decoración. Su carta es muy variada, pudiendo destacar entradas como el jamón de bellota, el queso viejo, las gambas de Huelva o los pescados frescos de nuestras costas. Sus especialidades tienen fama en la zona y han inaugurado una terraza nueva.

▸ **Especialidades de la carta:** Guisos caseros, carnes a la brasa y arroces.

▸ **Dirección:** Avda. de la Constitución, nº 51

▸ **Teléfono reservas:** 955 76 64 17

▸ **Días de cierre:** Nochebuena, semana de El Rocío y 10 días en agosto

▸ **Precio medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.mesoncasapaloma.com

▸ **Facebook:** Mesón Casa Paloma

CLASIFICACIÓN:

MESÓN GADAFI

▸ **Breve descripción:** El Mesón Gadafi es muy conocido en Bollullos de la Mitación ya que lleva más de 30 años de funcionamiento en el mundo de la hostelería. Es un negocio familiar que ofrece una cocina tradicional reflejada en una amplia carta y elaborada con productos de mucha calidad. A partir del año 2011 tienen también una terraza abierta en la Avda. de la Constitución, 28. Se pueden realizar todo tipo de celebraciones pues cuenta con salones acondicionados para ello.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes y pescados a la brasa. Guisos Caseros

▸ **Dirección:** C/ Raquejo, nº 19

▸ **Teléfono Reservas:** 955705083

▸ **Días de cierre:** Abierto todo el año excepto en El Rocío

▸ **Precio Medio:** 16 €

▸ **Aforo:** 400 personas en restaurante y 200 en la terraza

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.gadafi.es

▸ **Facebook:** Mesón Terraza Hostal Gadafi

CLASIFICACIÓN:

Bormujos

BODEGA MATETO

▸ **Breve descripción:** En el mismo centro de la localidad de Bormujos se encuentra esta tradicional bodega familiar, en donde se pisaba la uva tal como se muestra en la imagen de su marca. Su decoración tiene un corte de marcado acento andaluz, al igual que su gastronomía, predominado los sabores mediterráneos con matices que han calado en el paladar para ser premiados en varias ocasiones.

▸ **Especialidades de la carta:** Ensalada templada de puntillitas, bacalao al horno con fondo de patatas, cebollas y pimientos, helado de turrón al Pedro Ximénez.

▸ **Dirección:** Avda. del Aljarafe s/n C/. Daoiz, 37

▸ **Teléfono reservas:** 955 72 35 10

▸ **Días de cierre:** Domingo noche

▸ **Precio medio:** 21 €

▸ **Aforo:** 120 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.restaurantemateto.com

▸ **Mail:** info@restaurantemateto.es

CLASIFICACIÓN:

BODEGA SIMEÓN

▸ **Breve descripción:** Esta antigua bodega del siglo XIX nos traslada a momentos con olores y sabores del más puro estilo campero y viñatero. Sus platos combinan perfectamente con el ambiente, pudiéndose degustar los productos del entorno como los caracoles, de receta propia y original, y las perdices con arroz, que es un plato exclusivo. El remate dulce lo dan sus famosas tartas de manzana, que hacen las delicias de los comensales. El establecimiento tiene dos salones interiores con una decoración andaluza donde pasar una velada agradable.

▸ **Especialidades de la carta:** Ensalada tibia, alpujarreño, peras al Pedro Ximénez.

▸ **Dirección:** C/ Vicente Aleixandre, 34

▸ **Teléfono reservas:** 955 72 40 79

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 200 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** bodegasimeon1920@msn.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA CHOZA DE MANUELA

▸ **Breve descripción:** Famoso establecimiento del Aljarafe por su relación precio-calidad, ajustado a cualquier bolsillo. En un ambiente de típicas chozas andaluzas, se recrea en Bormujos un ambiente campero en toda su amplitud. Destacan sus carnes en platos, como la cola de toro, la carne de buey o la caldereta de carrillada. Su terraza de verano es ideal para encuentros al aire libre, con la tranquilidad del entorno del aljarafe.

▸ **Especialidades de la carta:** Rabo de toro, buey irlandés, flan de queso.

▸ **Dirección:** Ctra. Bormujos-Bollullos Km. 3

▸ **Teléfono reservas:** 955 72 60 92

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 8 €

▸ **Aforo:** 700 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** chozamanuela@gmail.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA SIDRERÍA

▸ **Breve descripción:** Restaurante al más puro estilo asturiano. Sus especialidades culinarias pasan por platos llenos de aromas del norte español. Su fabada asturiana con chocos, la empanada o sus calamares en tinta hace las delicias de los comensales que buscan a Asturias en este rincón andaluz. Además cuentan con una cetaria de 4 m. donde se pueden seleccionar los mariscos más frescos. No olvidemos sus postres como la tarta de queso, la tarta de Santiago y la mouse de chocolate.

▸ **Especialidades de la carta:** Fabada asturiana, calamares en su tinta, arroz con leche.

▸ **Dirección:** C/ Cuna s/n. Edif. Principado

▸ **Teléfono reservas:** 955 72 37 84

▸ **Días de cierre:** Domingo noche y lunes

▸ **Precio medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** lola.arias.parrado@gmail.com

CLASIFICACIÓN:

Camas

RESTAURANTE ASADOR AZAFRÁN

▸ **Breve descripción:** Después de haber probado el cochinillo o el lechazo del Asador Azafrán, el cliente no podrá evitar volver. Es una apuesta personal muy especial por la cocina tradicional, en un restaurante acogedor, con una exquisita carta y una bodega muy selecta. En un barrio taurino como La Pañoleta, no podían faltar los elementos decorativos relativos a la fiesta nacional, dispuestos con elegancia y buen gusto.

▸ **Especialidades de la carta:** Asados, carnes, arroces y tapas caseras en barra y terraza.

▸ **Dirección:** C/. Pañoleta, nº 10

▸ **Teléfono reservas:** 954 39 59 48

▸ **Días de cierre:** Verano: Domingos. A partir de septiembre solo cierra domingos noche

▸ **Precio medio:** 40 €

▸ **Aforo:** 70 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.asadorazafran.com

▸ **Facebook:** Asador Azafrán

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE CASA RUFINO LA UNA Y MEDIA

▸ **Breve descripción:** Con una decoración típica de la zona y con muchas referencias a El Rocío, esta taberna aljarafeña nos ofrece todo tipo de comidas caseras. Casa Rufino la Una y Media tiene fama por sus caracoles y cabrillas y por tener una amplia bodega principalmente de vinos comarcales. Se puede definir como un restaurante con un ambiente cálido donde volver a los sabores y olores tradicionales.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y guisos caseros

▸ **Dirección:** C/ Mercedes de Velilla, 18

▸ **Teléfono Reservas:** 955982770

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio Medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 150 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Casa Rufino Bar La Una y Media

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE RINCON DE PACO

▸ **Breve descripción:** Con 30 años de vida, en el Rincón de Paco se hace gala de la cocina más tradicional, la comida de la abuela. Recomendable para ir con la familia, con amigos, con pareja… y para organizar cualquier celebración o evento. El trato tanto de su propietario como del personal es exquisito. Los arroces o la carrillada están entre sus platos más reconocidos. Encontrará sabor, calidad y cantidad en el Rincón de Paco.

▸ **Especialidades de la Carta:** Todo tipo de comida casera

▸ **Dirección:** C/ Julio César , 13

▸ **Teléfono Reservas:** 954396620

▸ **Días de cierre:** Lunes tarde

▸ **Precio Medio:** 13 €

▸ **Aforo:** 100 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Rincón de Paco Camas

CLASIFICACIÓN:

VENTA CURRO

▸ **Breve descripción:**
La Venta Curro es un restaurante tradicional con paredes de azulejos y decorado con motivos taurinos muy típico en esta zona del Aljarafe sevillano. Sus arroces tienen fama pero en general no se equivocará en lo que pida de su carta ya que la comida es casera y con una buena relación calidad- precio. Han acondicionado un salón nuevo para celebraciones con capacidad para 130 personas.

▸ **Especialidades de la Carta:** Cocina mediterránea y arroces

▸ **Dirección:** Barriada de Santa Cruz nº 15.
Ctra. Camas-Santiponce

▸ **Teléfono Reservas:** 954391027

▸ **Días de cierre:** Domingos noche
▸ **Precio Medio:** 15 €
▸ **Aforo:** 180 personas

CLASIFICACIÓN:

Carrión de los Céspedes

ASADOR EL CHAPARRAL

▸ **Breve descripción:** A pie de autovía, en la salida de Carrión de los Céspedes, se encuentra el Asador El Chaparral. Este amplio restaurante, con adornos cofrades y rocieros, ofrece una gran variedad de platos caseros, como las berenjenas y carrillada ibérica, aunque sin duda sus platos más emblemáticos están en la carne y en sus brasas. El asador posee además amplios y luminosos salones, y entre ellos cuenta con un salón de celebraciones anejo La Pequeña Alhambra con capacidad para 400 personas e ideal para celebraciones y reuniones de empresas.

▸ **Especialidades de la carta:** Todo tipo de carnes a la brasa y asados al estilo argentino, cochinillo ibérico y costillar de ternera.

▸ **Dirección:** Autovía Sevilla-Huelva, km. 28 Políg. La Matilla

▸ **Teléfono reservas:** 954 75 55 00

▸ **Días de cierre:** Miércoles

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 100 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.chaparralasador49.com

▸ **Mail:** info@chaparralasador49.com

CLASIFICACIÓN:

BODEGÓN BADÍA

▸ **Breve descripción:** Restaurante ubicado a pie de la autovía Sevilla-Huelva, en la salida a Carrión de los Céspedes. Mesón de cocina tradicional y arroces. Destacan sus especialidades ibéricas, tanto en carnes a la brasa como sus embutidos y jamones. El mesón cuenta con amplios salones, ideal para celebraciones. La decoración, la calidad de sus productos y el buen servicio constituyen la base perfecta de su producto.

▸ **Especialidades de la carta:** Arroz caldoso y todo tipo de carnes ibéricas a la brasa al estilo argentino. Cochinillo ibérico y costillar de ternera.

▸ **Dirección:** C/ Herradores, 29 Polígono Industrial Novopark

▸ **Teléfono reservas:** 955 13 83 22 / 671 52 27 13

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 10-15 €

▸ **Aforo:** 90 personas

CLASIFICACIÓN:

Castilleja de la Cuesta

RESTAURANTE CALAMOCHA

▸ **Breve descripción:** Calamocha está situado en la Plaza de Santiago, uno de los sitios más emblemáticos y hermosos de Castilleja de la Cuesta. Tanto su espacio interior amplio y muy bien decorado como su terraza al aire libre con preciosas vistas, unido a la atención de su personal, con un trato cercano y amable hará que repita su visita sin duda. Su cocina es exquisita, andaluza y tradicional, y nos ofrece para acompañarla una gran bodega.

▸ **Especialidades de la Carta:** Flamenquín y chipirones en su tinta

▸ **Dirección:** Plaza de Santiago, 12

▸ **Teléfono Reservas:** 954166019 / 661712230

▸ **Días de cierre:** Verano: Domingos Mañana
Invierno: Domingos Noche

▸ **Precio Medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.calamochaplaza.es

▸ **Mail:** calamocha_plaza@gmail.com

▸ **Facebook:** Calamocha Restaurante

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE GLORIA BENDITA TAPAS

▸ **Breve descripción:** Tienen 2 establecimientos y ambos ofrecen una original cocina mezclando sabores de siempre con imaginación como el solomillo al regaliz o la carrillada con roquefort. Su pescado frito y sus tartas caseras son de lo más valorado por los clientes que lo han visitado. El local es moderno y confortable y el personal amable y eficaz. Déjense aconsejar y descubra su variedad en tapas diferentes.

▸ **Especialidades de la Carta:** Pescado fresco y cocina tradicional con toque innovador

▸ **Dirección:** C/ Real, 184 y Avda. Plácido Fernández Viagas s/n

▸ **Teléfono Reservas:** 954161455

▸ **Días de cierre:** En C/ Real Domingos en verano (Junio, Julio y Agosto)
Avda. Plácido Fernández Viagas no cierran

▸ **Precio Medio:** 10-12 €

▸ **Aforo:** 50/60 personas en C/Real y 150 personas en Avda. Plácido Fernández Viagas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Gloria Bendita Castilleja

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LAS CONCHAS

▸ **Breve descripción:** Desde que accedemos al interior del restaurante Las Conchas se respira un ambiente familiar y dicen de él que sirve la mejor comida asturiana sin salir de la provincia de Sevilla. Creado en 1989, además nos ofrece su cocedero de mariscos del norte y pescaíto frito del sur, una mezcla de sabores y sensaciones de lo más variopinta y exquisita. Famosos son también sus guisos caseros como la fabada asturiana.

▸ **Especialidades de la carta:** Comida asturiana y mariscos

▸ **Dirección:** C/. Real, nº 26

▸ **Teléfono reservas:** 954 16 22 64

▸ **Días de cierre:** Lunes y Agosto cerrado

▸ **Precio medio:** 18-20 €

▸ **Aforo:** 60 personas

REDES SOCIALES

▸ Restaurantelasconchas.blogspot.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LOS NAVARROS

▸ **Breve descripción:** Este acogedor restaurante es ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía navarra y andaluza. En Restaurante Los Navarros la calidad de los productos, el buen precio, el estupendo servicio y la originalidad de los platos, harán las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Y para finalizar su comida no puede dejar de pedir la Tarta de la Abuela o el Flan de Turrón de Jijona.

▸ **Especialidades de la Carta:** Verduras y cordero

▸ **Dirección:** C/ Convento, 40

▸ **Teléfono Reservas:** 954162053

▸ **Días de cierre:** Domingos

▸ **Precio Medio:** 30 €

▸ **Aforo:** 55 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.restaurantelosnavarros.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE ROBLES ALJARAFE

▸ **Breve descripción:** Robles Aljarafe no es sólo un restaurante, es el lugar perfecto para convertir una comida entre amigos o con familiares en una experiencia que siempre desearás repetir. Disfruta en nuestra hacienda andaluza de los originales sabores de nuestra cocina. Siguiendo la tradición gastronómica de Casa Robles, no está concebido como un lugar de celebraciones sino como un restaurante que ofrece un servicio integral de calidad capaz de responder a las diversas necesidades de cualquier celebración o evento.

▸ **Especialidades de la carta:** Gran variedad en entradas frías y calientes, carnes, pescados y deliciosos postres. Consultar.

▸ **Dirección:** Ctra. Castilleja a Bormujos, nº 2 y 3

▸ **Teléfono reservas:** 954 16 92 60

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 30 €

▸ **Aforo:** 120 personas en restaurante. Distintas capacidades en salones

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.casa-robles.com

▸ **Mail:** info@roblesrestaurantes.com

▸ **Facebook:** ROBLESRESTAURANTES

CLASIFICACIÓN:

DOCE TAPAS

▸ **Breve descripción:** Con una decoración muy original, recreando el camarote de un barco y con motivos marineros, el Doce Tapas es un sitio de tapas creativas, bien elaboradas que siempre le sorprenderá. La presentación de sus platos en formato tapas es impecable. Sus postres de chocolate harán las delicias de los más golosos. El ambiente es muy acogedor y el personal muy amable y atento

▸ **Especialidades de la Carta:** Cocas de Foie, Elaborados de variantes con tortas de aceite Inés Rosales.

▸ **Dirección:** C/ Párroco Antonio Pastor Portillo 2

▸ **Teléfono Reservas:** 955540372

▸ **Días de cierre:** Domingos y lunes

▸ **Precio Medio:** 22 €

▸ **Aforo:** 30 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** carolina.12tapas@gmail.com

▸ **Facebook:** Doce Tapas Restaurante

CLASIFICACIÓN:

BAR ANDURIÑA

▸ **Breve descripción:** El Bar Anduriña está situado en un sitio privilegiado de Castilleja de la Cuesta. En verano tiene una estupenda terraza con veladores al lado de la plaza de Santiago. Su comida es tradicional de muy buena calidad y precio destacando los guisos caseros, el pescado frito y los mariscos. Por último resaltar el buen trato de su personal y la rápidez y eficacia en su servicio.

▸ **Especialidades de la Carta:** Pescados de Huelva y mariscos frescos

▸ **Dirección:** Enmedio, 1

▸ **Teléfono Reservas:** 652211088

▸ **Precio Medio:** 15 €

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** rociorodriguez3333@gmail.com

▸ **Facebook:** Pescadería Freiduría Anduriña Castilleja de la Cuesta

CLASIFICACIÓN:

TABERNA CASA ESTEBAN

▸ **Breve descripción:** Situada en la calle principal de este pueblo aljarafeño, la Taberna Casa Esteban nos ofrece la misma calidad tanto en sus productos como en su elaboración de sus platos del Restaurante Casa Esteban de Tomares, grupo al que pertenece, en formato tapas. Dispone de terracita al aire libre a la entrada del local.

▸ **Especialidades de la Carta:** Chacinas ibéricas y guisos caseros.

▸ **Dirección:** C/ Real, 140 Local A

▸ **Teléfono Reservas:** 615215724

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 18 €

▸ **Aforo:** 50-60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** tabernacasaesteban@gmail.com

▸ **Facebook:** GRUPO CASA ESTEBAN

CLASIFICACIÓN:

CASA JOSELITO

▸ **Breve descripción:** Casa Joselito es un establecimiento tradicional de la gastronomía de Castilleja. Esta tradición ha hecho posible renovarse y ampliar mercado, abriendo la "Terraza Joselito", en la calle Luis Cabrera, haciendo una cocina más evolucionada hacia platos y tapas en un entorno de gastrobar. No se puede pasar por alguno de sus establecimientos, sin probar sus croquetas de carne.

▸ **Especialidades de la Carta:** Croquetas de carne, guisos caseros (caldereta, menudo,…).

▸ **Dirección:** Casa Joselito: C/ Arcadio Rodríguez Martínez, 6
Terraza Joselito: C/ Luis Cabrera, 16 (Frente Hospital Nisa)
▸ **Teléfono Reservas:** 954160987 / Terraza: 663 83 45 36

▸ **Días de cierre:** Casa Joselito, Martes
Terraza Joselito: Ninguno
▸ **Precio Medio:** 15 €
▸ **Aforo:** Casa Joselito 150 personas / Terraza: 75 personas

REDES SOCIALES
▸ **Mail:** superviu@hotmail.com
▸ **Facebook:** CASA JOSELITO

CLASIFICACIÓN:

Castilleja de Guzmán

RESTAURANTE LA POSADA DE GUZMÁN

▸ **Breve descripción:** En la Posada de Guzmán emplean las últimas técnicas en restauración cuidando al máximo los alimentos que utilizan. Su cocina es un compendio del saber popular sin descuidar cualquiera de las nuevas tendencias en cocina mediterránea. El ambiente está pensado para hacerte sentir en casa. Tienen una carta menú muy completa donde elegir y probar los nuevos platos que van incorporando periódicamente.

Especialidades de la Carta: Lagrimitas de pollo, croquetas de puchero y berenjenas fritas con miel

▸ **Dirección:** Plaza Manuel Madrazo, 2

▸ **Teléfono Reservas:** 633151658

▸ **Días de cierre:** Martes
Abierto: 8:00 AM – 24:00 PM

▸ **Precio Medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 50 personas entre salón y terraza

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.laposadadeguzman.com

▸ **Facebook:** La Posada de Guzmán

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE MOMENTOS

▸ **Breve descripción:** El gusto por una cocina cuidada y elaborada con mimo, el deseo de cultivar la cultura gastronómica que nos rodea combinada con pinceladas de otras culturas más alejadas y la aspiración a crear un espacio acogedor y confortable para la conversación es la carta de presentación del Restaurante Momentos. Creado en 2013, también ofrecen una excelente bodega e incluso organizan catas en el restaurante.

▸ **Especialidades de la carta:** Guisos tradicionales y tapas gourmet. Solomillo mozárabe o bombón de salmón con soja son algunas de sus sugerencias.

▸ **Dirección:** Avda. de Andalucía, s/n

▸ **Teléfono reservas:** 955 65 99 05 / 672 46 43 71

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio medio:** 20 €

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.momentosrestaurante.es

▸ **Mail:** reservas@momentos2013.es

▸ **Facebook:** Momentos Gastropub

CLASIFICACIÓN:

Coria del
Río

RESTAURANTE SABOGA

▸ **Breve descripción:** Saboga está especializado en la preparación de platos típicos de la cocina mediterránea, destacando sus arroces, platos con mariscos o chacinas y dispone de una amplia carta de vinos apta para el maridaje de los paladares más exigentes. En su exterior cuenta con una terraza con césped y barra de bebidas en forma de kiosko muy apropiada para cócteles y reuniones informales en los meses de verano. Excelente su servicio de catering

▸ **Especialidades de la Carta:** Todo tipo de arroces

▸ **Dirección:** Ctra. Coria-Almensilla km. 1

▸ **Teléfono Reservas:** 955110676 / 605039719

▸ **Días de cierre:** De domingos a jueves solo
Abierto medio día
Abierto viernes y sábados día completo

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www. Sabogacatering.com

▸ **Facebook:** Saboga Catering

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE SEVRUGA

▸ **Breve descripción:** Restaurante Sevruga se encuentra distribuido en cuatro plantas y en cada una de ellas podremos disfrutar de un ambiente totalmente diferente. En la planta baja se puede degustar una gran variedad de tapas y dispone de una amplia terraza con vistas al río Guadalquivir. El corazón del restaurante es el comedor situado en la primera planta. En este espacio disfrutaremos de una cuidada carta con productos típicos de la zona y de máxima calidad. La vista del paso de los barcos hacia Sanlucar de Barrameda o Sevilla es una imagen espectacular.

▸ **Especialidades de la Carta:** Albur plancha con patatas al limón, endivias y ajada gallega,Lomo de retinto, pimientos del padrón y mojo verde

▸ **Dirección:** Avda. Andalucía nº 5

▸ **Teléfono Reservas:** 954776695

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio Medio:** 30-35 €. En Bar 15 €

Aforo: 50 personas restaurante y 75-100 en terraza

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.lasevruga.es

CLASIFICACIÓN:

Espartinas

RESTAURANTE CASA RAMIRO

▸ **Breve descripción:** En Casa Ramiro destaca la cocina tradicional guisada con tiempo y cariño. Sus platos típicos gallegos regados por Albariños y Ribeiros son el punto ideal en los días de invierno. Las cazuelas marineras, de pescado y marisco, las ensaladas de mariscos o la merluza de la casa harán que no se le olvide este establecimiento. En su actual oferta cuentan con una nueva barra de tapas de lunes a viernes.

▸ **Especialidades de la carta:** Guisos marineros, platos de temporada y pescados de Isla Cristina.

▸ **Dirección:** Avda. Manuel García Gómez, nº 2

▸ **Teléfono reservas:** 954 11 36 11

▸ **Días de cierre:** Lunes y martes noche, miércoles día completo

▸ **Precio medio:** 25-35 €

▸ **Aforo:** 53 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.restaurantecasaramiro.com

▸ **Mail:** restaurantecasaramiro@gmail.com

▸ **Facebook:** Restaurante Casa Ramiro

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LAS TINAJAS

▸ **Breve descripción:** Al entrar en Las Tinajas se te despiertan los sentidos. Sus olores a esa cocina de siempre, a sus guisos como la caldereta o sus carnes a la brasa, y sus detalles decorativos de multitud de recuerdos, barriles, aperos de labranza… hacen de este restaurante un sitio entrañable donde pasar una agradable velada.

▸ **Especialidades de la Carta:** Guisos caseros elaborados, cocina andaluza y española

▸ **Dirección:** C/ Mártires s/n

▸ **Teléfono Reservas:** 955711544

▸ **Días de cierre:** Lunes mediodía hasta noche

▸ **Precio Medio:** 15-25 €

▸ **Aforo:** 120 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Las Tinajas Espartinas

CLASIFICACIÓN:

TABERNA ASADOR EL ESPARTAL

▸ **Breve descripción:** Lo mejor de la Taberna El Espartal es sin duda la calidad de sus productos y la elaboración casera de los mismos. Está situado en las afueras de la localidad de Espartinas, población con una larga tradición taurina presente en los detalles decorativos de este establecimiento. Tanto en su salón interior como en su terraza será atendido con mucha amabilidad y tiene parque infantil

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes ibéricas a la brasa, atún encebollado al horno y croquetas caseras de jamón

▸ **Dirección:** Avda. Rey de España s/n.
Centro comercial El Espartal

▸ **Teléfono Reservas:** 955712056 / 666326470

▸ **Días de cierre:** No cierra
▸ **Precio Medio:** 10-14 €
▸ **Aforo:** 80/90 personas

CLASIFICACIÓN:

Gelves

RESTAURANTE CASA RICARDO

▸ **Breve descripción:** Restaurante familiar con exquisitas carnes a la brasa, típicos garbanzos con pringá y pescaíto frito. Su cocina es una fusión de la barbacoa española/vasca. Tiene una terraza fresca y acogedora.

▸ **Especialidades de la carta:** Garbanzos con pringá, paella y postres caseros.

▸ **Dirección:** C/. Rafael Zamora, 17

▸ **Teléfono reservas:** 955 76 1 041

▸ **Días de cierre:** Lunes que no sean festivos

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 100 personas

REDES SOCIALES

▸ Restaurante Casa Ricardo

▸ **Mail:** mariasilvarosado@hotmail.com

▸ **Facebook:** Casa Ricardo

CLASIFICACIÓN:

ASADOR RINCÓN DE MANOLO

▸ **Breve descripción:** Inaugurado en el año 2009, este restaurante situado a 20 metros del río Guadalquivir, en un marco incomparable de ribera y puerto, ofrece una alta calidad en las materia primas que utiliza y en las que destacan sus carnes a las brasa, guisos caseros, revueltos, ensaladas, pescados y fritos. Posee parking propio gratuito.

▸ **Especialidades de la carta:** Carnes a la Brasa, Pescados y arroces.

▸ **Dirección:** Avda. Alcalde Rafael Zamora, 18

▸ **Teléfono reservas:** 955 76 15 44

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Asador Rincón de Manolo

▸ **Web:** www.rincondemanolo.com

▸ **Mail:** asadorrinconmanolo@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

MARINA GELVES

▸ **Breve descripción:** Sobrio restaurante a los pies del puerto deportivo, de decoración y arquitectura local entre el blanco andaluz y la arquitectura náutica de costa, de un frescor inusual. Su cocina se traspone de los platos a las tapas, por ello tiene separada la zona de restaurante con la de tapas. Ofrece un ambiente más que acogedor, así como unos productos de primera en pescados y carnes. Destaca también su extensa carta de arroces. Ofrecen patés y quesos de diversos orígenes y clases. También son exquisitos su rissoto y sus taleguillas de queso con nueces. En general mezcla con mucho cuidado la cocina tradicional y nuevas tendencias.

▸ **Especialidades de la carta:** Variedades de carnes a la brasa y sus tortillitas de camarones.

▸ **Dirección:** Plaza de la Marina, 1-5

▸ **Teléfono reservas:** 664 75 63 83 / 955 76 10 71

▸ **Precio medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 120 personas

CLASIFICACIÓN:

Gines

ALJARAFE TAPAS

▸ **Breve descripción:** Restaurante de agradable ambiente y frente de ventanas que dan luminosidad y amplitud al local. Su oferta pasa por los asados y carnes en forma de platos o tapas. Algunas de sus especialidades son el queso camembert frito con mermelada de arándanos, las berenjenas con salmorejo, las albóndigas de merluza y gambas, así como el cochinillo lechal al horno y el brazuelo de cordero al horno. Dispone de tres salones y parking gratuito.

▸ **Especialidades de la carta:** Asados de carne como cochinillo lechal o el brazuelo de cordero al horno.

▸ **Dirección:** C/. Narciso Mora Cano, nº 2 esq. Avda. Europa

▸ **Teléfono reservas:** 629 99 16 29

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 180-200 personas

CLASIFICACIÓN:

ARTURO

▸ **Breve descripción:** Junto al Ayuntamiento de Gines, se encuentra el restaurante Arturo, asador de ambiente cómodo y acogedor. Cuenta con una pequeña sala, y una amplia terraza exterior. Posee una extensa carta de tapas y platos, aunque es famoso por su bacalao dorado, sus carnes a la parrilla y su cocina casera, no deja de sorprender su fabada asturiana.

▸ **Especialidades de la carta:** Bacalao dorado, fabada asturiana, tarta de la abuela.

▸ **Dirección:** Avda. de la Constitución, 15

▸ **Teléfono reservas:** 954 71 43 03

▸ **Días de cierre:** Lunes y domingos noche

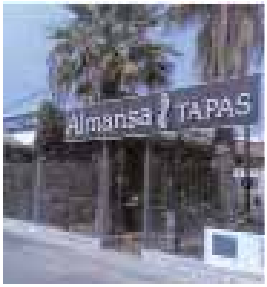
▸ **Precio medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 55-60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** teresariamota@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:



ALMANSA TAPAS

▸ **Breve descripción:** Almansa Tapas, anteriormente Restaurante Almansa nos sigue ofreciendo la misma calidad de siempre en formato tapas.Utilizan materia prima de mucha calidad, buena elaboración en su platos y una gran variedad en su oferta. La decoración está muy cuidada, el ambiente es muy acogedor con un salón con chimenea para invierno y una terraza estupenda para los días de verano.

▸ **Especialidades de la carta:** Carnes a la brasa, flamenquines y ensaladas

▸ **Dirección:** C/ Arnilla, 12. Antigua Ctra. Sevilla-Huelva Km. 55

▸ **Teléfono reservas:** 954 71 34 51

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 180 personas

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE HUERTA LA MERCED

▸ **Breve descripción:** El restaurante Huerta de la Merced está situado en Gines, y es visita obligada en la ruta gastronómica del Aljarafe. Sus platos son de presentación y calidad exquisita y su personal de un trato espectacular: Ambos, santo y seña de este encantador lugar. Sus platos resultan de la fusión entre la cocina tradicional y moderna, sin olvidar el toque personal de su equipo de cocina.

▸ **Especialidades de la carta:** Berenjenas con miel, ensalada de foie.

▸ **Dirección:** Avda. de Europa, 9

▸ **Teléfono reservas:** 954 71 56 86 / 629 16 99 02

▸ **Días de cierre:** Miércoles

▸ **Precio medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 130 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Huerta de la Merced Tapas & Vinos

▸ **Twitter:** https: //**twitter**.com/HuertaMerced

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA GASTROTECA

▸ **Breve descripción:** Situado en el centro de Gines y con una decoración exquisita, el restaurante la Gastroteca ofrece un nuevo concepto de local para pasar una velada tranquila y agradable, y disfrutar de una comida inigualable.
Desde el primer día, reciben a todos sus clientes y visitantes con un trato personalizado, cuidando el más mínimo detalle siempre en busca de la satisfacción del cliente.

▸ **Especialidades de la carta:** Viruta de foie de pato con reducción de Pedro Ximénez y rissoto de boletus al parmesano, el salmorejo con melocotón, las croquetas, el solomillo, y los postres.

▸ **Dirección:** Avda. de la Constitución, 4
▸ **Teléfono reservas:** 954 71 75 83

▸ **Días de cierre:** Domingos
▸ **Precio medio:** 15 €
▸ **Aforo:** 80 personas

CLASIFICACIÓN:

TAPERÍA LA ERA

▸ **Breve descripción:** Un lugar donde disfrutar de un buen comer en familia, entre amigos o en pareja con calidad, servicio y a un precio inmejorable. Los amantes de la carne pueden disfrutar de una barbacoa en piedra volcánica que es preparada delante de los comensales en terraza interior siempre y cuando la climatología lo permita. Si prefieres el arroz, también puedes encargar un arroz abanda o paella mixta

▸ **Especialidades de la carta:** Mousse de pato o raviolis crujientes de cordero al romero, lomo alto de buey a la brasa o lomos de lubina con salsa de piquillos y piñones.

▸ **Dirección:** C/. La Era, 4

▸ **Teléfono reservas:** 691 20 07 79

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 18 €

▸ **Aforo:** 90 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** f.fernandez@taperialaera.es

CLASIFICACIÓN:

Huévar del
Aljarafe

RESTAURANTE EL PECHI

▸ **Breve descripción:** El folklore y tradiciones más arraigados de la tierra son los motivos escogidos para la decoración de la Bodeguita El Pechi. En sus salones podrá seleccionar una gran variedad de platos de la cocina casera tan popular de este establecimiento, probar sus chacinas ibéricas, los panes de la casa o el revuelto de bacalao que prepara en sus fogones.

▸ **Especialidades de la carta:** Chacina, cola de toro, flan / tiramisú.

▸ **Dirección:** C/. Díaz Trechuelo, 4

▸ **Teléfono reservas:** 954 75 66 16 / 669 99 04 22

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 18 €

▸ **Aforo:** 47 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** hostalpechi@hostalpechi.es

CLASIFICACIÓN:

ISLA MAYOR
Isla
Mayor

RESTAURANTE EL TEJAO

▸ **Breve descripción:** En la cocina tradicional en Restaurante El Tejao destaca una infinita variedad de arroces como el de colas de cangrejo o el de pato, con sabor a marismas. De igual manera nos ofrecen una gran selección de carnes elaboradas de distintas formas a gusto de los clientes y con una excelente relación calidad-precio. La atención de su personal también es muy valorada por sus visitantes. No deje de visitar este entorno maravilloso repleto de aves y arrozales.

▸ **Especialidades de la carta:** Todo tipo de productos de la marisma como el arroz.

▸ **Dirección:** Avda. Rafael Beca, 9, CP. 41140

▸ **Teléfono reservas:** 955 77 33 31 / 661 72 16 03

▸ **Días de cierre:** Segunda quincena de agosto

▸ **Precio medio:** 8-15 €

▸ **Aforo:** 240 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www. restauranteeltejao.com

▸ **Mail:** restauranteeltejao9@gmail.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE ESTERO

▸ **Breve descripción:** En el corazón de la marisma sevillana, el restaurante Estero ofrece una amplia variedad de pescados y mariscos. Especializado en pescados, su materia prima es de primera calidad y los productos son de la zona con los que elabora casi la totalidad de sus platos. Posee unos salones amplios, donde se celebran eventos y celebraciones.

▸ **Especialidades de la carta:** El boquerón relleno con crema de camarón, arroz con Pato, las colitas de cangrejo fritas o el marinado de mújol.

▸ **Dirección:** Avda. Rafael Beca, 6, CP. 41140

▸ **Teléfono reservas:** 954 77 73 89 / 679 190 428

▸ **Días de cierre:** Lunes y martes noche

▸ **Precio medio:** 24 €

▸ **Aforo:** 350 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.restauranteestero.com

▸ **Mail**: estero@restaurantestero.com
albertoestero@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

Mairena del
Aljarafe

RESTAURANTE EL MERCADO DE ENMA

▸ **Breve descripción:** ¨Descubre el mundo del sabor de la mano de dos chefs con mucho arte¨, así se nos presenta El Mercado de Enma, un restaurante que apuesta por la calidad e innovación sin dejar de lado el sabor tradicional y la excelencia de la dieta mediterránea. Un local moderno, cuidado hasta el último detalle con zona de barra, expositores porque tiene comida para llevar, y mesas en el que todo lo que pruebe es una experiencia para el paladar.

▸ **Especialidades de la Carta:** Tapas de autor acompañados de una excepcional selección de vinos, productos de chacina, quesos y conservas de la más alta calidad.

▸ **Dirección:** Avda de la Filosofía, 70

▸ **Teléfono Reservas:** 955414190

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 70 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** El Mercado de Enma

▸ **Twitter:** @ElMercadodeEnma

▸ **Web:** www.elmercadodeenma.com

CLASIFICACIÓN:

GASTROBAR PLATÓN

▸ **Breve descripción:** El gastrobar es una alternativa gourmet económica, que permite tanto el picoteo informal, como "darse un homenaje", a base de primero, segundo y postre. La cocina es el corazón de este establecimiento. Se ha dotado de lo último en tecnología y cuenta además con un horno de carbón, que aromatizado con sarmiento u otras plantas, aporta a los asados de carnes, pescados y verduras, textura y sabor extraordinario.

▸ **Especialidades de la Carta:** Creaciones a base de productos de mercado y reproduce con fidelidad, recetas tradicionales andaluzas o de otras comunidades autónomas.

▸ **Dirección:** Av. de la Filosofía, 30

▸ **Teléfono Reservas:** 954586956

▸ **Días de cierre:** Domingos noche, nochebuena, Navidad y fin de año

▸ **Precio Medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 90 personas

▸ **REDES SOCIALES**

▸ **Facebook:** Gastrobar Platón

▸ **Mail:** info@comenplaton.com

▸ **Web:** www.comenplaton.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA TARAZANA

▸ **Breve descripción:** Situado en una antigua bodega y con un ambiente muy acogedor y familiar, La Tarazana nos ofrece una cocina que combina los sabores de siempre con la innovación, teniendo una carta muy variada y atractiva. Techos altos de vigas de madera, chimenea, preciosa fachada…en resumen un sitio con sabor y buena comida. Tiene salón de celebraciones muy amplio y terraza con capacidad para 70 personas.

▸ **Especialidades de la Carta:** Pescado frito, carnes, mariscos, revueltos, arroces y postres caseros

▸ **Dirección:** C/ Pozo Nuevo, 25
▸ **Teléfono Reservas:** 955609606

▸ **Días de cierre:** Miércoles
▸ **Precio Medio:** 25-30 €
▸ **Aforo:** 80 personas en restaurante y 150 en salón

REDES SOCIALES
▸ **Facebook:** Restaurante La Tarazana
▸ **Mail:** latarazana@wanadoo.es

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE VERDE FLOJITO

▸ **Breve descripción:** Enclavado en un entorno rústico, Verde Flojito ofrece una cocina elaborada respetando el binomio calidad-precio a la perfección. Su revuelto de bacalao dorado, el atún con salsa de chocolate o las setas a la plancha con jamón son algunas de sus propuestas muy recomendables. Su decoración es acorde al entorno, vigas de madera, aperos de labranza, cucharones…..

▸ **Especialidades de la Carta:** Comida casera con productos de calidad que mezclan sabores no siempre esperados

▸ **Dirección:** Av. de la Libertad, 19

▸ **Teléfono Reservas:** 690392420

▸ **Días de cierre:** Domingos noche y lunes

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 25 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Verde Flojito Comidas y Restaurantes

CLASIFICACIÓN:

Olivares

BODEGA EL BOLIDO

▸ **Breve descripción:** La Bodega El Bólido existe desde 1.915. Es un establecimiento muy típico, una bodega de las de toda la vida, donde no pasa el tiempo. Con espacio interior y terraza exterior te invita a organizar reuniones, tertulias, celebraciones…en un ambiente muy familiar. Compartir unas buenas chacinas o degustar sus carnes a la brasa es lo que recomendamos en esta bodega muy conocida en esta localidad.

▸ **Especialidades de la Carta:** Todo tipo de vinos y tapas típicas de la zona

▸ **Dirección:** C/ Roelas, 16

▸ **Teléfono Reservas:** 954110159 / 637519658

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 8 €

▸ **Aforo:** 400-500 personas

REDES SOCIALES

Facebook: Bodegas El Bólido Olivares

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA PORTADA

▸ **Breve descripción:** Si además de su cuidado restaurante y su excelente oferta gastronómica de la Portada todos sus clientes destacan el trato profesional y amable de su propietario, nos encontramos ante un sitio que hay que visitar y probar. Renovado recientemente, tiene también una zona de terraza muy agradable donde disfrutar con buen tiempo. Ofrece servicio de catering para eventos y celebraciones.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa, atún al horno y revueltos

▸ **Dirección:** C/ Antonio Mairena, 12

▸ **Teléfono Reservas:** 955718151

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio Medio:** 15-20 €

▸ **Aforo:** 200 personas en restaurante y 100 en patio

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Mesón La Portada

▸ **Twitter:** #mesonlaportada

CLASIFICACIÓN:

Palomares del
Río

ASADOR EL HUERTO DEL PORTUGUÉS

▸ **Breve descripción:** Situado en el centro del municipio, ubicado en un amplio local y con un excelente salón comedor, destaca la amabilidad y la atención que presta su personal. Esto unido a su excelente carta y a una cocina elaborada, innovadora y en constante evolución, atesorada por sus años de conocimiento y experiencia hacen de este restaurante un sitio para visitar y disfrutar.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes y pescados de calidad.

▸ **Dirección:** c/ Velázquez, 28

▸ **Teléfono Reservas:** 955769674

▸ **Días de cierre:** Domingos noche y lunes noche

▸ **Precio Medio:** 18 €

▸ **Aforo:** 100 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** El Huerto del Portugués

CLASIFICACIÓN:

LA NUEVA ESCALERITA

▸ **Breve descripción:** La Nueva Escalerita está situado en una placita de Palomares del Río en la que en temporada de verano puede disfrutar de una agradable terraza. El salón interior es un espacio sencillo y típico donde será atendido tanto en la barra como en las mesas con mucha amabilidad y simpatía. Su plato fuerte la fritura de pescado y hacen paellas por encargo. Buena comida en un sitio sencillo.

▸ **Especialidades de la Carta:** Gambitas, pescadito frito y solomillo whisky

▸ **Dirección:** C/ Iglesia , 21

▸ **Teléfono Reservas:** 630533328

▸ **Días de cierre:** Verano: Lunes

▸ **Invierno:** Domingo noche

▸ **Precio Medio:** 6-7 €

▸ **Aforo:** 60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Palomares La Nueva Escalerita

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE CASA PEPÍN E HIJOS

▸ **Breve descripción:** Han ampliado la carta, manteniendo una buena bodega, chacina ibérica excelente y unos buenos postres. Recientemente han renovado la decoración del establecimiento, que aunque sencillo es muy acogedor. Tiene una gran barra, dos salones y aconsejamos su terraza al sol. Si quiere probar cocina tradicional andaluza a buen precio y servicio rápido, Casa Pepín e Hijos es su restaurante

▸ **Especialidades de la Carta:** Pescado frito, solomillo con almendras y carne mechada

▸ **Dirección:** C/ Juan Crisóstomo Arriaga, 3

▸ **Teléfono Reservas:** 955763263

▸ **Días de cierre:** Miércoles

▸ **Precio Medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Casa Pepín e Hijos

CLASIFICACIÓN:

CASA CLAUDIO EL CUCADERO

▸ **Breve descripción:** Comenzaron su actividad en 1992 en otra localización. En este asador, decorado en estilo rústico con mucho cariño, podrá pasar un agradable rato en su amplia terraza degustando algunas de las variedades de los platos con los que cuenta su carta. Su especialidad sin duda los arroces.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroz caldoso con pato, con perdiz, marinero con langostinos y marinero con bogavante.

▸ **Dirección:** C/ Juan Crisóstomo Arriaga, 29

▸ **Teléfono Reservas:** 677 26 45 05 / 955 76 43 93

▸ **Días de cierre:** Lunes completo. Noches de domingo a jueves en invierno

▸ **Precio Medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 85 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.elcucadero.com

▸ **Mail:** asadorelcucadero@hotmail.com

▸ **Facebook:** Bar Asador El Cucadero- Casa Claudio

CLASIFICACIÓN:

Pilas

RESTAURANTE EL CORTIJO

▸ **Breve descripción:** Justo a la salida de la localidad de Pilas nos encontramos con este restaurante decorado con motivos rocieros cuyas ventanas imitan las ruedas de las carretas que van a esta famosa e internacional romería. Tanto los entrantes a base de buenas chacinas y gambas de Huelva entre otros como los platos principales basados en carnes y pescados acompañados de buenas ensaladas son muy recomendables.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes y pescados a la brasa. Productos de la costa de Huelva

▸ **Dirección:** C/ Chapista, 1. Polígono Industrial Los Ventolínes

▸ **Teléfono Reservas:** 954750032

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 100 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** El Cortijo de Pilas

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE HERMANOS GALÁN

▸ **Breve descripción:** Los Hermanos Galán es un restaurante con una decoración sencilla pero muy acogedor y con un ambiente muy agradable. Tiene 2 salones interiores donde pueden organizar celebraciones y terraza exterior. Elaboran comida casera y ofrecen también una buena carta de tapas donde las carnes y pescados son los protagonistas.

Especialidades de la Carta: Pisto casero, chocos y gambas al ajillo.

▸ **Dirección:** Avda. del Aljarafe, 38

▸ **Teléfono Reservas:** 954 75 17 17

▸ **Días de cierre:** Miércoles

▸ **Precio Medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 150 personas

CLASIFICACIÓN:

Puebla del
Río

RESTAURANTE CASA PACO

▸ **Breve descripción:** Casa Paco se encuentra en un enclave privilegiado en plena naturaleza y entre pinares. Su decoración es como si entraras en una casa de campo antigua con aperos de labranza en sus paredes, estufas de leña y chimenea en invierno y en verano cuenta con una terraza-jardín cerrado con vistas al campo. Una de sus especialidades sin duda es el arroz con pato caldoso. Destacamos también los postres caseros, los canutillos de crema o las rosquillas con azúcar les encantará.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa, arroces y guisos caseros

▸ **Dirección:** Ctra. Isla Mayor, Aldea de Colina s/n
▸ **Teléfono Reservas:** 955772215

▸ **Días de cierre:** Miércoles
▸ **Precio Medio:** 20 €
▸ **Aforo:** 100 personas

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE ARCO DE COLINA

▸ **Breve descripción:** En las paredes de este establecimiento se mezcla lo taurino, la caza, el arroz,... todo lo más representativo de esta comarca plasmado en distintas fotos y cuadros. Igualmente repartidas por todo el salón muchísimas botellas de vino parte de su amplia bodega. Originalidad en su decoración y tradición en sus platos donde por encima de todo destacan sus arroces y las carnes de caza como el jabalí o el venado.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroces con pato, faisán, pollo, conejo…

▸ **Dirección:** Poblado de Colina s/n

▸ **Teléfono Reservas:** 955772347 / 647807100

▸ **Días de cierre:** Lunes julio y agosto

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 80 personas en restaurante y 160 en terraza

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE ASADOR DE LA PUEBLA

▸ **Breve descripción:** El Asador de la Puebla es un restaurante amplio y luminoso con techos altos, arcos y decoración muy típica andaluza: carteles de toros, persianas de esparto, rejas… En algunas de sus paredes nos encontramos murales pintados con motivos naturales y productos de gastronomía. Es un sitio muy conocido tanto en la localidad como en la comarca. Ofrece zona de juegos para niños, 2 salones y patio al aire libre.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y pescados

▸ **Dirección:** C/ Matadero, 12

▸ **Teléfono Reservas:** 955772562

▸ **Días de cierre:** Lunes, si no son festivos.

▸ **Precio Medio:** 10-15 €

▸ **Aforo:** 220 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook.** ASADOR DE LA PUEBLA

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE EL VELERO

▸ **Breve descripción:** Con 32 años de historia, El Velero está situado en un enclave paradisíaco a orillas del Guadalquivir y con magníficas vistas al río. Cuenta con un salón muy amplio en el interior y terraza exterior muy agradable para las noches de verano. Podrá degustar los productos típicos de la comarca de Doñana, con el arroz como ingrediente principal y especialidad de la casa.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroz con pato, mariscos, camarones con pimientos asados, gambas blancas de Isla Cristina

▸ **Dirección:** Plaza Blas Infante nº 1, letra C

▸ **Teléfono Reservas:** 955 77 05 11

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 18 €. Menú celebraciones 25-35 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.arroceriatabernaelvelero.es

▸ **Mail:** info@tabernaelvelero.es

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE REZÓN

▸ **Breve descripción:** Situado en un enclave privilegiado junto al río Guadalquivir a escasos 5 metros, el restaurante Rezón siempre ha tenido fama por sus postres caseros. Los helados los elaboran ellos con productos cien por cien naturales. En la carta puede elegir entre seis platos diferentes. Tiene terraza llena de plantas y flores, parking propio y parque infantil. Organizan celebraciones y eventos.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroces con pato, mariscos... carnes y pescado a la brasa, setas por encargo

▸ **Dirección:** Plaza de Blas Infante, 1

▸ **Teléfono Reservas:** 955771806

▸ **Días de cierre:** Martes. Mediados de julio y agosto

▸ **Precio Medio:** 20-25 €

▸ **Aforo:** 200-250 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** asadorelrezon@gmail.com

CLASIFICACIÓN:

Salteras

MESON CAMINO VIEJO

▸ **Breve descripción:** Si existe un sitio al que el adjetivo "tradicional" lo defina con total fidelidad, este es el Mesón Camino Viejo. Platos como las espinacas o las manitas elaboradas de la forma más artesana posible le dan ese toque de cocina casera y auténtica. Cuenta con salones interiores y una terraza de verano para disfrutar de su gastronomía en un ambiente fresco y relajado.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y cola de toro. Cocina casera

▸ **Dirección:** Camino Viejo s/n

▸ **Teléfono Reservas:** 955707790

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 20-25 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.mesoncaminoviejo.com

▸ **Facebook:** Mesón Camino Viejo Salteras

CLASIFICACIÓN:

MESON LA VIÑA

▸ **Breve descripción:** La palabra que define al Mesón La Viña es familiar. Pasar un buen rato en este precioso lugar en un enclave privilegiado en el Aljarafe es un hecho. Su jardín en verano y su chimenea en invierno hacen de él un sitio especial. Buena comida casera a precio estupendo es lo que completa la oferta de este restaurante. Repetirá la experiencia seguro.

Especialidades de la Carta: Carnes a la brasa, revueltos y guisos caseros

▸ **Dirección:** Avda. Pío XII, 35

▸ **Teléfono Reservas:** 955707896 / 625196905

▸ **Días de cierre:** Verano: Sábados y domingos
Invierno: solo abren viernes mañana, sábados y domingos

▸ **Precio Medio:** 10-15 €

▸ **Aforo:** 50 personas

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA BODEGA

▸ **Breve descripción:** Para descubrir la gastronomía andaluza y en uno entorno envidiable le recomendamos visitar La Bodega de Salteras. Cuidan hasta el último detalle y su decoración es exquisita. Con años de experiencia como asador de carnes podrá disfrutar de una deliciosa comida en sus agradables salones o en su terraza exterior cubierta. Cuentan también con zona de juegos para niños y parking.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y papas arrugás con mojo picón todo de elaboración artesanal

▸ **Dirección:** Ctra.Camas- Albaida km. 6,5

▸ **Teléfono Reservas:** 955707000

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 22 €

▸ **Aforo:** 350 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.labodegasalteras.com

▸ **Mail:** labodegasalteras@labodegasalteras.com

▸ **Facebook:** Restaurante La Bodega de Salteras

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA RESOLANA

▸ **Breve descripción:** La Resolana está ubicado en una antigua bodega del siglo XVII, en un marco relajante y rústico, donde podrá disfrutar de sus excelentes comidas, atendido por auténticos profesionales de la hostelería. Amplísima carta de productos frescos elaborados en el restaurante y su repostería es totalmente casera. Le sorprenderá su selecta bodega de vinos. Han preparado una zona nueva de tapas

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes y pescados a la brasa, guisos caseros y repostería propia. Cocina andaluza

▸ **Dirección:** C/ Sor María de la Pasión nº 2

▸ **Teléfono Reservas:** 955707747

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 260 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Restaurante La Resolana

▸ **Web:** www.laresolana.net

▸ **Mail:** info@laresolana.net

CLASIFICACIÓN:

MESON LOS MACIAS

▸ **Breve descripción:** Un clásico de Salteras para ir a comer es el Mesón Los Macias. E igual de clásica es su decoración con ruedas de carros, lámparas de forja, paredes de ladrillo vistos y arcos y techos de madera, donde parece que el tiempo no pasa. Sus carnes de cerdo, ternera o buey a la brasa lo han hecho muy conocido en toda la provincia. Sus salones amplios y con mucha luz y su chimenea en invierno invitan a pasar una velada de lo más agradable.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes y pescados a la brasa, revueltos. Cocina casera

▸ **Dirección:** Avda. de Sevilla, 14

▸ **Teléfono Reservas:** 955707189

▸ **Días de cierre:** Martes

▸ **Precio Medio:** 18-20 €

▸ **Aforo:** 400 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Mesón Los Macías

CLASIFICACIÓN:

San Juan de
Aznalfarache

RESTAURANTE OLEA

▸ **Breve descripción:** Lo que más resaltan los clientes del restaurante Olea, de sus magníficos platos, son sus paellas ya que son especialistas en cocinar todo tipo de arroz. Esa mezcla de cocina tradicional y contemporánea, la experiencia de su propietario y el excelente servicio que prestan lo hacen merecedor de más de una visita. Sus postres tienen muy buen sabor y buenísima presencia.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroces, carnes y pescados

▸ **Dirección:** C/ Ramón y Cajal, 32 (50 metros de la parada del metro)

▸ **Teléfono Reservas:** 954761535 / 607514062

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 250 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Olea Hostería

▸ **Mail:** chechotarin@yahoo.es

CLASIFICACIÓN:

FLAMBEA GASTROBAR

▸ **Breve descripción:** Flambea Gastrobar está ubicado en un local pequeñito, acogedor y con un diseño muy actual. Elabora una magnifica cocina con productos de la tierra a precios muy competitivos. Su gran variedad de tapas no te deja indiferente, y desde aquí os recomendamos probar las croquetas de morcilla, el salteado de ternera con teriyaki o el crujiente de pollo. Cuenta con una terraza para la temporada primavera verano muy agradable.

▸ **Especialidades de la Carta:** Cocina tradicional con toque renovado y creativa. Productos de la tierra.

▸ **Dirección:** Avda. Manuel Martín González Paloyo, 8

▸ **Teléfono Reservas:** 955409979

▸ **Días de cierre:** Lunes. 16 de agosto al 4 de septiembre

▸ **Precio Medio:** 10-12 €

▸ **Aforo:** 25 personas en restaurante y 25 en terraza

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Flambea Gastrobar

CLASIFICACIÓN:

Sanlúcar la
Mayor

RESTAURANTE LA BUENA VIDA

▸ **Breve descripción:** Sabor y originalidad en el Aljarafe. Eso representa el restaurante La Buena Vida. La carta es variada destacando el risotto de setas al parmesano o la ensalada tibia de gambas al ajillo, la presentación de sus platos muy buena. Ofrecen 32 tipos de cerveza, 7 de ellas internacionales de las que incluso hacen catas. Tiene música en directo. Reformado por completo, su terraza es ideal para los días de verano.

▸ **Especialidades de la Carta:** Gastronomía mediterránea con pinceladas de innovación. Arroces.

▸ **Dirección:** Avda. Cristobal Colón 33-35

▸ **Teléfono Reservas:** 695765789

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio Medio:** 13-15 €

▸ **Aforo:** 80-100 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** La Buena Vida

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE ALHUCEMAS

▸ **Breve descripción:** El propietario de este restaurante nació en Alhucemas (Marruecos) y de ahí el nombre, las especialidades de la carta y la decoración del local. En 2010 hicieron una reforma de la cocina y del salón del establecimiento. Consta de dos plantas: en la baja está la cocina, la barra y los aseos, y en la alta, un comedor para unos 40 comensales. Fusionan comida típica marroquí con un excelente pescaito frito.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroz a banda, couscous, pinchito moruno, pescados y mariscos

Dirección: Avda. del Polideportivo, 4

Teléfono Reservas: 955700929

▸ **Días de cierre:** Lunes todo el año. Junio, Julio y Agosto cierran viernes y sábados noche. Septiembre

▸ **Precio Medio:** 30-40 €

▸ **Aforo:** 34 personas

REDES SOCIALES

Web: www.restaurantealhucemas.com

Mail: restaurantealhucemas@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

VENTA PAZO

▸ **Breve descripción:** En pleno Aljarafe Sevillano se ubica la Venta Pazo, a la entrada de Sanlúcar la Mayor. En un ambiente acogedor con amplios comedores climatizados sus clientes pueden disfrutar de las especialidades que ellos elaboran como los guisos de carne de caza y todo lo que preparan a la brasa. Decorado con motivos taurinos y con una magnifica terraza donde hay música en vivo, la Venta Pazo le sorprenderá. Tienen otro restaurante en Benacazón.

▸ **Especialidades de la Carta:** Cola de toro, mariscos y pescados

▸ **Dirección:** Cristóbal Colón s/n (Sanlucar la Mayor) Ctra. Sanlucar-Benacazón (Benacazón)

▸ **Teléfono Reservas:** 955700110

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 12 €

▸ **Aforo:** 150 personas en restaurante y 450 en terraza

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.ventapazo.es

▸ **Facebook:** Venta Pazo

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE PASAJE LIMONES

▸ **Breve descripción:** El restaurante Pasaje Limones se caracteriza por su decoración tradicional sevillana, azulejos en sus paredes, lámparas de hierro negro, motivos taurinos en sus paredes y una barra de madera donde pedir el aperitivo antes de degustar sus platos. En temporada pruebe sus caracoles y las cabrillas con tomate son exquisitas. Tortillitas de bacalao, las migas caseras, los guisos en general…todo muy recomendable.

▸ **Especialidades de la Carta:** Pescado frito, guisos caseros y revueltos de bacalao.

▸ **Dirección:** C/ Cristóbal Colón, 6

▸ **Teléfono Reservas:** 955702259

▸ **Días de cierre:** Martes

▸ **Precio Medio:** 18 €

▸ **Aforo:** 100 personas en salón arriba, 70 en salón abajo y 40 en terraza

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Restaurante Pasaje

CLASIFICACIÓN:

MESON TONY

▸ **Breve descripción:** Una variada carta con productos frescos y platos muy bien elaborados es el éxito de este restaurante. Sus tapas son continuadamente premiadas y siempre están creando nuevas por lo que sus clientes repiten asiduamente y siempre les sorprende. Para los más golosos no se pueden perder los postres caseros de Mesón Tony: flautas de nata y coco, su tiramisú o el brownie de chocolate y nueces….todo con una presentación impecable.

▸ **Especialidades de la Carta:** Alcachofas salteadas con langostinos y cola de toro

▸ **Dirección:** Paseo de los Alamillos, 13

▸ **Teléfono Reservas:** 955700070

▸ **Días de cierre:** Lunes noche y martes completo

▸ **Precio Medio:** 15-20 €

▸ **Aforo:** 250 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** M Tony Sanlucar la Mayor

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE CASA ALEXANDRE

▸ **Breve descripción:** El fundador de Casa Alexandre tiene raíces portuguesas, de ahí la fama bien merecida de su ¨bacalao dorado¨ cómo plato estrella. En la actualidad y con el cambio generacional, ya que lo dirige su hijo, sigue ofreciendo la misma calidad en sus productos y el buen hacer en sus comidas. El buen ambiente que se respira en el local y la profesionalidad de su personal completan este restaurante sencillo pero exigente en su oferta.

▸ **Especialidades de la Carta:** Paellas, carnes ibéricas, atún al horno y bacalao dorado

▸ **Dirección:** Aljarafe Alto, 1
▸ **Teléfono Reservas:** 955703233

▸ **Días de cierre:** Ninguno
▸ **Precio Medio:** 20 €
▸ **Aforo:** 130 personas

REDES SOCIALES
▸ **Web:** www.restaurantealexandre.es

CLASIFICACIÓN:

Santiponce

VENTORRILLO CANARIO

▸ **Breve descripción:** El restaurante Ventorrillo Canario es ideal para disfrutar de lo mejor de la braseria, donde la calidad, buen precio y mejor servicio hará las delicias de sus clientes. Con muchos años de experiencia y en un entorno inmejorable frente a las ruinas itálicas de Santiponce. Además de las carnes a la brasa, se recomiendan sus guisos, revueltos, sopas y ensaladas. Cuenta con varios salones de distinta capacidad y una terraza al aire libre.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa, arroces, pescados, guisos caseros

▸ **Dirección:** Avda. de Extremadura, 13

▸ **Teléfono Reservas:** 955996700

▸ **Días de cierre:** Ninguno
24 de diciembre noche

▸ **Precio Medio:** 20 €

▸ **Aforo:** 500 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.ventorrillocanario.es

▸ **Facebook:** Ventorrillo Canario

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE HORNO GREGORIO

▸ **Breve descripción:** El Horno Gregorio está situado enfrente de las Ruinas Itálicas, un sitio inmejorable para realizar una visita a este conjunto arqueológico y degustar después una buena carne a la brasa. Sus paredes decoradas con aperos de labranza y motivos de caza y su chimenea hacen que sus salones muy amplios y luminosos sean de lo más acogedor para sus clientes. Muy buena la atención de su personal. Cuenta con terraza exterior

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y papas arrugas

▸ **Dirección:** Avda. de Extremadura, 69

▸ **Teléfono Reservas:** 955997405 / 654312211

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 15-20 €

▸ **Aforo:** 250 personas

CLASIFICACIÓN:

GRAN VENTA ITALICA

▸ **Breve descripción:**
La Gran Venta Itálica se fundó en el año 1850. Fue una antigua casa de postas que con el tiempo pasó a convertirse en restaurante. Situada muy cerca de las Ruinas de Itálica sigue conservando un sabor tradicional gracias a su decoración. Tiene terraza exterior bastante amplia y salones interiores con chimenea. Comida casera y buen vino en un entorno privilegiado.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa, arroz con conejo, perdiz…

▸ **Dirección:** Avda. de Extremadura, 11
▸ **Teléfono Reservas:** 955996706

▸ **Días de cierre:** Ninguno
Julio y agosto a partir de las 19:00 horas
▸ **Precio Medio:** 8,50-11,50 €
▸ **Aforo:** 100 personas

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA CASETA DE ANTONIO

▸ **Breve descripción:** Al entrar en La Caseta de Antonio su ambiente nos traslada a un patio típico sevillano o a una caseta de feria. Sillas de enea decoradas con flores, cuadros y fotos taurinas, estampas del Rocío, de carretas y bueyes… todo muy cuidado, amplio y luminoso. El establecimiento cuenta con 3 salones totalmente climatizados que nos ofrecen para eventos y celebraciones. Recomendable toda su carta, con una elaborada cocina mediterránea y casera, y su gran bodega de vinos.

▸ **Especialidades de la Carta:** Arroz a la marinera con bogavantes, arroz con pato, pescados frescos de Huelva.

▸ **Dirección:** C/. Rocío Vega, 10

▸ **Teléfono Reservas:** 955 99 63 06

▸ **Días de cierre:** domingos noche y lunes. Mes de agosto

▸ **Precio Medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 280 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.lacasetadeantonio.com

▸ **Mail:** info@lacasetadeantonio.com

CLASIFICACIÓN:

Tomares

ASADOR DE TOMARES

▸ **Breve descripción:** El Asador de Tomares es conocido en el Aljarafe por sus suculentos platos de carnes asadas. El asador, decorado con techos de madera y útiles rurales antiguos, elabora para su clientela exquisiteces como los alcauciles naturales con langostinos o las taleguillas de roquefort y gambas, que deleitarán los mejores paladares.

▸ **Especialidades de la carta:** Setas salteadas con jamón, riñones de cordero a la brasa, mollejas de cordero a la brasa.

▸ **Dirección:** Avd. de los Olivos, 7

▸ **Teléfono reservas:** 954 15 08 98 / 954 157 390

▸ **Días de cierre:** Domingo noche

▸ **Precio medio:** 20-30 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Asador de Tomares

▸ **Web:** www.asadordetomares.es

▸ **Mail**: info@asadordetomares.es / asadordetomares@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA GRAMA

▸ **Breve descripción:** Ubicado en el casco histórico del pueblo, en una casa antigua aljarafeña típica de los años cuarenta. El salón se asienta sobre su antiguo patio interior, donde se ha mantenido intacta la estructura de un antiguo pozo sevillano y la solería de terrazo blanco. La terraza, ubicada sobre el viejo huerto, posee un ambiente antiguo de naranjos, limoneros y macetones tan típicos del Aljarafe. Su comida es tradicional y de calidad, con una atención exquisita.

▸ **Especialidades de la carta:** Sartén de patatas con tomate y chícharos con carabineros.

▸ **Dirección:** C/. Cristo de la Veracruz, 25

▸ **Teléfono reservas:** 954 15 22 64

▸ **Días de cierre:** Horario de invierno: Abierto viernes, sábados y domingos desde las 13:30h.
Horario de verano: Abierto todas las noches a partir de las 21h.

▸ **Precio medio:** 20-25 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.restaurantelagrama.com

▸ **Mail**: restaurantelagrama@gmail.com

CLASIFICACIÓN:

CASA ESTEBAN

▸ **Breve descripción:** En su nuevo establecimiento en Tomares, Casa Esteban presenta sus platos caseros, típicos del Aljarafe sevillano. El nuevo local mantiene su típico ambiente taurino, disponiendo de una gran bodega. Ofrece platos tradicionales y embutidos ibéricos, maridados con vinos de su bodega.

▸ **Especialidades de la carta:** Croquetas caseras, carnes y pescados y huevos estrellados.

▸ **Dirección:** C/. Virgen de los Dolores, 4

▸ **Teléfono reservas:** 954 15 15 30 / 670 90 61 16

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 120 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Grupo Casa Esteban

▸ **Twitter**: @tabernacesteban

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE CASALTA

▸ **Breve descripción:** Ubicado en la antigua Alquería de Santa Eufemia (s. XVII). El establecimiento posee dos zonas: la barra y área de tapas, dentro de un ambiente distendido e informal, y el salón principal, para comer a la carta. En primavera, se cuenta también con su extraordinaria terraza entre característicos olivos centenarios. En este ambiente cálido y distinguido ofrecen variedad y originalidad de platos de recetas andaluzas.

▸ **Especialidades de la carta:** Ensaladilla de gambones, croquetas de rabo de toro, arroz con queso parmesano y pan horneado.

▸ **Dirección:** Paraíso de Santa Eufemia, s/n

▸ **Teléfono reservas:** 954 15 60 98

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 20 €

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** RESTAURANTE CASALTA

▸ **Twitter**: @casaaltarest

▸ **Web:** www.restaurantecasaalta.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE SASHA

▸ **Breve descripción:** El local posee un ambiente relajante y selecto, de diseño moderno y en la mejor zona del Aljarafe. Carta y platos que sorprenden en decoración y presentación ya que mezclan diferentes cocinas a modo de cocina fusión. Todos bien preparados, cuidados y con un servicio excelente.

▸ **Especialidades de la carta:** Ensaladilla de mero, tabulé de verduras, pollo al curry, tacos mexicanos.

▸ **Dirección:** Avenida de la Arboleda, 86

▸ **Teléfono reservas:** 954 87 08 27

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 70 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Sasha Tomares

▸ **Web:** www.sasha-experience.com

CLASIFICACIÓN:

PURO TINTO

RESTAURANTE PURO TINTO

▸ **Breve descripción:** Escondido en el Aljarafe se encuentra este pequeño y agradable restaurante de cocina creativa y original. Su decoración no deja de ser curiosa y a la vez agradable entre estanterías de vinos sobre una pared. Posee carta de platos originales de primera calidad y una buena carta de vinos. De servicio esmerado y atento con las necesidades de los clientes.

▸ **Especialidades de la carta:** Taco de atún con tomate y fresas, carrillada ibérica al Martini con puré de boniato, ensaladilla negra de calamar con mayonesa suave de remolacha.

▸ **Dirección:** Avda. del Aljarafe s/n. Edificio Rampab, Local 8

▸ **Teléfono reservas:** 649 35 48 57

▸ **Días de cierre:** Domingo noche y lunes cerrado

▸ **Precio medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Puro Tinto

▸ **Mail**: alejandro@purotinto.com

CLASIFICACIÓN:

TABERNA EL SALMOREJO

▸ **Breve descripción:**
Restaurante con una cocina de calidad con toques de innovación y fusión con la más tradicional gastronomía. Lugar agradable donde tomar una variedad de tapas y platos. Hace pizzas artesanales, originales y de gran variedad. En verano disponen de terraza climatizada con vapor.

▸ **Especialidades de la carta:** Tosta de salmorejo con caballa en escabeche, salmón con crema de puerros, rape con bacon y salsa cocktail, sushi de almejas con picadillo.

▸ **Dirección:** Glorieta El Garrotal, 8
▸ **Teléfono reservas:** 954 15 48 73

▸ **Días de cierre:** Ninguno
▸ **Precio medio:** 15 €
▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES
▸ **Facebook:** Taberna "El Salmorejo"
▸ **Twitter**: @ElSalmorejo_Tom
▸ **Web:** www.tabernaelsalmorejo.es

CLASIFICACIÓN:

DE RE COQVINARIA

▸ **Breve descripción:** Restaurante característico por su carta moderna, atrevida y variada. Diferente por su cocina atrevida e innovadora. Personal profesional y de servicio amable. De decoración moderna en diseño, cuenta además con una agradable terraza.

▸ **Especialidades de la carta:** Chipirones rellenos de cola de toro, arroz con conejo y caracoles, sardina ahumada con lasaña de queso.

▸ **Dirección:** Glorieta Fernando Quiñones, Local 4

▸ **Teléfono reservas:** 955 29 19 53

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** DeReCoqvinaria.Tomares/info

▸ **Twitter**: DeReCoqvinaria

CLASIFICACIÓN:

A LA BRASA, GASTRONOMÍA Y ARTE

▸ **Breve descripción:** Establecimiento de estilo moderno, decorado con obras de artistas y aficionados locales. Cuenta con una amplia sala de dos ambientes y una terraza exterior. Su cocina es creativa elaborada al estilo tradicional. Servicio profesional y amable que le da un valor añadido.

▸ **Especialidades de la carta:** Calamar de potera "A la Brasa". Cóctel de mango y berberechos.

▸ **Dirección:** Rotonda del Garrotal, 2

▸ **Teléfono reservas:** 645 97 97 59

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 120 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** A la Brasa, Gastronomía y Arte

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE KAORI. GRAN CASINO ALJARAFE, S.A.

▸ **Breve descripción:** Dentro del Gran Casino Aljarafe se encuentra este Japonés con los platos más típicos de la gastronomía nipona. El restaurante, completamente circular y con unas magníficas vistas sobre Sevilla ofrece más de 50 platos diferentes, entre ellos, el delicioso buey de Kobe, que hace las delicias de todos los que se animan a probarlo.

▸ **Especialidades de la carta:** Ostras, solomillo al foie, Yakusoku. Helado de té mantcha.

▸ **Dirección:** Avda. de la Arboleda s/n. Edif. Empresarial Aljarafe

▸ **Teléfono reservas:** 954 28 76 00

▸ **Días de cierre:** Domingos

▸ **Precio medio:** 35 €

▸ **Aforo:** 48 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.grancasinoaljarafe.es

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE EL JARAMILLO

▸ **Breve descripción:** En este popular mesón del Aljarafe sevillano podrá disfrutar de los manjares del mar. Rodeado de los más típicos motivos marineros: ojos de buey, nudos de barco o incluso un timón, en este establecimiento saboreará cualquier variedad de pescado fresco como dorada o lubina. Sus luminosos salones son el lugar ideal para cualquier tipo de encuentro.

▸ **Especialidades de la carta:** Revuelto de la casa, bacalao al vino blanco.

▸ **Dirección:** Rotonda de la Era. Urb. Santa Eufemia

▸ **Teléfono reservas:** 954 15 16 71

▸ **Días de cierre:** lunes

▸ **Precio medio:** 20 €

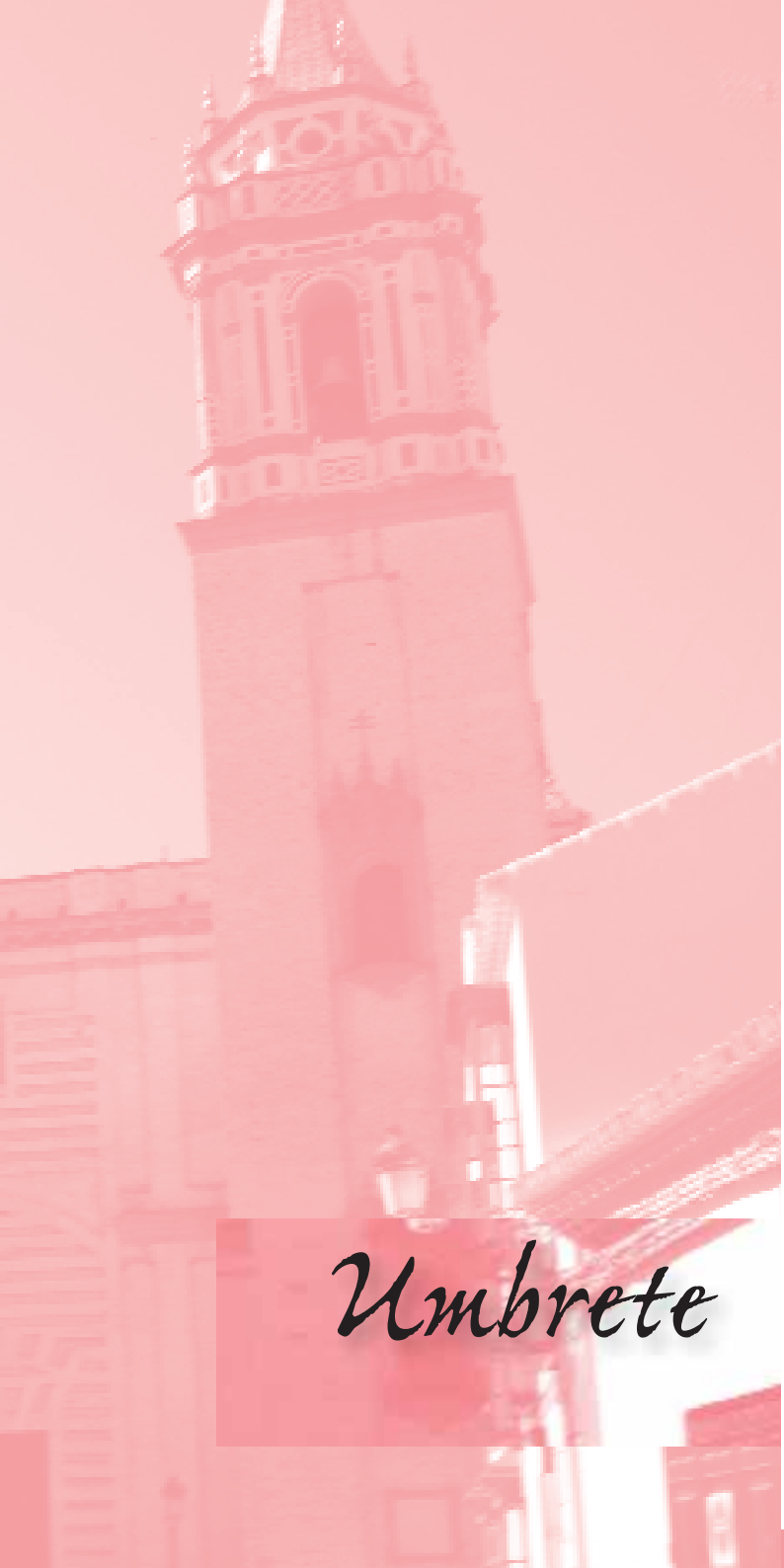
▸ **Aforo:** 100 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.restaurantejaramillo.com

▸ **Mail**: Jaramillo@restaurantejaramillo.com

CLASIFICACIÓN:



Umbrete

CASA RUFINO

▸ **Breve descripción:** Un mesón muy de nuestra tierra, Casa Rufino tiene una decoración eminentemente semana santera. Destacan los pasos en miniatura, las imágenes de santos y el incensario que cuelga de la pared. De cocina tradicional y casera, el sabor de sus platos y el ambiente de sus salones tan íntimos le harán sentir como en casa. Entre sus menús podremos encontrar platos elaborados de forma tradicional y las exquisiteces de sus postres caseros.

▸ **Especialidades de la carta:** Chanquetes con pimiento, arroz caldoso.

▸ **Dirección:** C/. Traspalacio, 1

▸ **Teléfono reservas:** 955 71 62 72

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 300 personas

REDES SOCIALES

▸ **Twitter**: @Casarufino_rest.

▸ **Web:** www.restaurantecasarufino.com

CLASIFICACIÓN:

CASA RUIZ

▸ **Breve descripción:** En pleno corazón de Umbrete se sitúa Casa Ruiz, un acogedor establecimiento en el que cabe destacar sus pequeños reservados. Entre su oferta gastronómica encontramos gran variedad de guisos de la tierra, pescados frescos y postres elaborados de manera artesanal. De sus paredes cuelgan multitud de fotos con temática cofrade y rociera.

▸ **Especialidades de la carta:** Arroces de caza, pavías de bacalao y gambas rebozadas, cordero lechal guisado, solomillo Casa Ruiz y carrillada de merluza con chipirones y gambas.

▸ **Dirección:** Plaza del Arzobispo, 2

▸ **Teléfono reservas:** 955 71 54 45

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 25 €

▸ **Aforo:** 130 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Casa Ruiz en Umbrete

▸ **Web:** www.casa-ruiz.com

▸ **Mail**: fernandocasaruiz@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE LA MECHADA

▸ **Breve descripción:** En el centro de Umbrete se ubica el restaurante La Mechada, un tranquilo local que ambienta sus paredes con pinceladas cofrades, taurinas y rocieras. En La Mechada podremos disfrutar de una gran variedad de guisos caseros y platos de carne de caza.

▸ **Especialidades de la carta:** Pescado frito, arroz con perdiz, arroz con leche / tarta de queso.

▸ **Dirección:** C/. Alcalde Bernardo Zambrana, 1

▸ **Teléfono reservas:** 955 71 53 01

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 200 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Restaurante La Mechada

CLASIFICACIÓN:

RESTAURANTE EL CANO

▸ **Breve descripción:** Bodega típica del aljarafe donde degustar el famoso Mosto de Umbrete junto a una comida casera. Sus guisos hacen las delicias de los paladares más tradicionales.

▸ **Especialidades de la carta:** Caracoles y cabrillas en temporada, croquetas, paella, carrillada, y cola de toro.

▸ **Dirección:** C/. Traspalacio, 31

▸ **Teléfono reservas:** 955 71 54 46

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 80 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Bodega El Cano

CLASIFICACIÓN:

BAR BATATO

▸ **Breve descripción:** Restaurante típico andaluz decorado con aperos de labranza y fachada muy típica con su nombre en azulejos azules. Se encuentra situado en el centro de esta localidad aljarafeña, Umbrete, y ofrece una gastronomía basada en los guisos y comidas caseras elaborados al más puro estilo tradicional.

▸ **Especialidades de la Carta:** Guisos caseros, croquetas caseras, potaje andaluz, gambas al ajillo.

▸ **Dirección:** Paseo Primero de Mayo, 14

▸ **Teléfono Reservas:** 955 715 051

▸ **Días de cierre:** Ninguno

▸ **Precio Medio:** 18-20 €

▸ **Aforo:** 50 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** facebook.com/restaurantebatato

CLASIFICACIÓN:

EL MESÓN DE EMILIO

▸ **Breve descripción:** Clásico restaurante argentino con asador de carnes originarias de la pampa y de otros países famosos por sus carnes. También asan carnes de cerdo ibérico y derivados. Desde hace más de 24 años, este asador ofrece calidad y esmero en su servicio, en un ambiente muy familiar.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes argentinas de importación e ibéricas a la brasa, postres, vinos y licores argentinos.

▸ **Dirección:** C/. Ruperto Escobar, 8

▸ **Teléfono Reservas:** 955 71 58 71/955 71 62 57

▸ **Días de cierre:** Martes

▸ **Precio Medio:** 18-20 €

▸ **Aforo:** 60 personas

REDES SOCIALES

▸ **Web:** www.elmesondeemilio.umbrete.org

CLASIFICACIÓN:

Valencina de la
Concepción

MESÓN BOBITO

▸ **Breve descripción:** Esta popular venta es una de las más conocidas de Valencina de la Concepción, especialmente por su acogedora terraza y su decoración eminentemente taurina. Ofrecen una cocina tradicional de elaboración casera.

▸ **Especialidades de la carta:** Cola de toro, el menudo de ternera y el "bobito" de pringá casera.

▸ **Dirección:** Avda. de Andalucía, 21

▸ **Teléfono reservas:** 639 14 24 53

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 200 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Venta Bobito

▸ **Web:** www.ventabobito.com

CLASIFICACIÓN:

MESÓN NAVARRO

▸ **Breve descripción:** Su emplazamiento es privilegiado, detrás de la iglesia, en plena plaza de la Inmaculada. Su especialidad son las migas serranas, las croquetas caseras, las cabrillas con tomate y sus panes de pueblo con distintos sabores hechos en el propio establecimiento. Con parking propio, alberga una gran capacidad para sus clientes entre sus dos salones y la terraza interior y exterior. Este negocio totalmente familiar destaca por su cocina, eminentemente casera, que hará las delicias de los más exigentes. Dispone de carta de vinos.

▸ **Especialidades de la carta:** Carrillera al Pedro Ximénez, bacalao dorado, tarta de queso.

▸ **Dirección:** Plaza del Santísimo Sacramento, 3

▸ **Teléfono reservas:** 955 72 71 54

▸ **Días de cierre:** Miércoles

▸ **Precio medio:** 18 €

▸ **Aforo:** 200 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Mesón Navarro de Valencina

▸ **Web:** www.mesonnavarro.net

CLASIFICACIÓN:

RANCHO BARTOLO

▸ **Breve descripción:** Instalado en una cabaña de madera gigante, el restaurante Rancho Bartolo posee una atmósfera familiar y acogedora, pudiendo disfrutar de su terraza en los días soleados. Ideal para familias y niños, organizando actividades para todas las edades.

▸ **Especialidades de la Carta:** Carnes a la brasa y servicio buffett.

▸ **Dirección:** Ctra. SE- 515 km. 0,600

▸ **Teléfono Reservas:** 675 683 244

▸ **Días de cierre:** Lunes a Viernes completos y todas las noches

▸ **Precio Medio:** 18-20 €

▸ **Aforo:** 352 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Rancho Bartolo

▸ **Web:** www.ranchobartolo.wix.com

▸ **Correo:** ranchobartolo@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

Villamanrique de la Condesa

MESÓN DE GATO

▸ **Breve descripción:** En el camino hacia el Rocío desde Villamanrique se encuentra el Mesón de Gato. Este establecimiento ofrece una amplia variedad de guisos como el estofado de chocos, las espinacas con garbanzos o la caldereta de venado. Además, dispone de un amplio y luminoso salón y terraza.

▸ **Especialidades de la carta:** Espinacas con garbanzos, pescado frito, tarta de queso.

▸ **Dirección:** Veredilla de Gato s/n. Ctra. Gines-Valencina, Km. 2

▸ **Teléfono reservas:** 955 75 54 00

▸ **Días de cierre:** Lunes excepto festivos

▸ **Precio medio:** 10 €

▸ **Aforo:** 70 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Mesón de Gato

CLASIFICACIÓN:

Villanueva del
Ariscal

MESÓN EL POTRO

▸ **Breve descripción:** El Mesón El Potro recrea entre sus muros el más auténtico ambiente rústico. Con una decoración de motivos taurinos, hay gran armonía entre el estilo típico sevillano y el clásico. Se trata de un rincón donde se combina un ambiente agradable, una cocina casera y una atención personal muy a la medida.

▸ **Especialidades de la carta:** Bacalao con tomate, huevos con tomate y tartas casera.

▸ **Dirección:** C/. La Montera, 2

▸ **Teléfono reservas:** 955 71 23 60

▸ **Días de cierre:** Domingos noche

▸ **Precio medio:** 22 €

▸ **Aforo:** 170 personas

REDES SOCIALES

▸ **Facebook:** Bodega "EL POTRO" de Villanueva del Ariscal

CLASIFICACIÓN:

ABACERÍA CASA LÓPEZ

▸ **Breve descripción:** Una peculiar decoración, cuidada hasta el más pequeño detalle, enmarca este popular restaurante del aljarafe. En su salón podrá degustar productos de primera calidad entre los que destaca el foie malvasía, las anchoas lolín y, entre sus postres, las yemas de Santa Teresa.

▸ **Especialidades de la carta:** Comidas caseras, foie malvasía, anchoas lolín, yemas de Santa Teresa.

▸ **Dirección:** Torre del Molino, 1

▸ **Teléfono reservas:** 683 16 11 61 / 954 11 3 749

▸ **Días de cierre:** Lunes

▸ **Precio medio:** 15 €

▸ **Aforo:** 50 personas

REDES SOCIALES

▸ **Mail:** casalopez@hotmail.com

CLASIFICACIÓN:

Ruta Gastronómica del Aljarafe

Guía Gastronómica del Aljarafe

2015

Guía Gastronómica del *Aljarafe*

DIPUTACIÓN DE SEVILLA

MANCOMUNIDAD DE DESARROLLO Y FOMENTO DEL ALJARAFE

Ruta Gastronómica del Aljarafe