

BARES Y RESTAURANTES DE SEVILLA Y SU PROVINCIA
BARS AND RESTAURANTS IN SEVILLE AND ITS PROVINCE



SevillaSabe

EDICIÓN 2011 EDITION

SevilleTaste



PASIÓN POR LO NUESTRO



Disfruta de un consumo responsable. 20°

Original de Andalucía

SevillaSabe

EDICIÓN 2011 EDITION

SevilleTaste

EDITA:
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE
HOSTELERÍA DE SEVILLA.
Tel. 954 412 361
aehs@hosteleria-sevilla.com
www.hosteleriasevilla.com



La oferta gastronómica de un destino se encuentra entre las principales motivaciones a la hora de visitarlo. De hecho, hace dos temporadas, en 2009, más de seis millones de turistas declararon haber viajado a España atraídos por la gastronomía. Conscientes de dicha realidad, ponemos en sus manos una publicación que desde la humildad, pretende mostrarle la riqueza gastronómica de Sevilla y su Provincia, la variedad de sus materias primas, así como el buen hacer de sus profesionales. Para ello, ponemos a su disposición un número significativo de establecimientos en los que podrá degustar nuestra seña de identidad gastronómica por antonomasia, la Tapa, pero también podrá disfrutar de una cuidada y elaborada oferta de mesa y mantel.

Se trata en definitiva, como tendrá ocasión de comprobar, de una cocina rica y variada, donde conviven en perfecta armonía los sabores de ayer y de hoy, la cocina más tradicional y la más innovadora, que ha sido objeto de numerosos premios, galardones y reconocimientos. Sólo nos queda invitarle a que complete su visita a Sevilla y su Provincia, proponiéndole un viaje a través de nuestra cocina, que seguro no le defraudará.

A destination's food and drink is one of the main motivations for people visiting. In fact, in 2009, more than six million tourists said they had travelled to Spain attracted by its cuisine.

Aware of this fact, we are humbly offering you a publication that intends to showcase the gastronomic riches of Seville and its province: the variety of its ingredients and the skill of its professionals. In order to do this, we are including a large number of eateries where you can try our cuisine's badge of identity par excellence: tapas. These places also offer excellent restaurant service.

This is, as you will have the chance to see for yourself, a rich and varied cuisine, where the tastes of yesterday live in harmony with modern flavours, where tradition and innovation come together. It is a cuisine that has received awards, eulogies and recognition.

All that remains is to invite you to enjoy your visit to Seville and its province. We propose a gastronomic journey, and we are sure you will not be disappointed.

CONSORCIO "TURISMO DE SEVILLA".
TURISMO DE LA PROVINCIA (PRODETUR).



COLABORAN. BARBADILLO. BODEGAS HABLA. CAFÉ AB. CASH BAREA. CENTRAL HOSTELERA. COCA-COLA. COLONIAS DE GALEÓN. COVAP. CRUZCAMPO. FEDERICO FLORES. GONZÁLEZ BYASS. GRUPO CABALLERO. GRUPO VIÑAFIEL. GRUPO YLLERA. LA ESPAÑOLA. LA GAZPACHERÍA ANDALUZA. OSBORNE.



PRODUCE. La Ventana Editorial. Tel. 954 410 222. Fax. 954 213 160. DIRECCIÓN. Pati García (patigarcia@laventanaeditorial.com). PUBLICIDAD. Elena Martínez-Dueñas (comercial@laventanaeditorial.com). REDACCIÓN. Alfonso Pérez Ventana (redaccion@laventanaeditorial.com). DIRECCIÓN DE ARTE Y MAQUETACIÓN. Patricia Gallardo (arte@laventanaeditorial.com). Imprime. EGONDI ARTES GRÁFICAS. DEPÓSITO LEGAL. SE 3901-2010.

La empresa editora no se responsabiliza de la veracidad de la información facilitada por los establecimientos ni por los cambios producidos tras la publicación de esta guía. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación sin el permiso de la empresa editora.

¿Y para beber?



Chef José Carlos, Por David Berro
Fotografía: Katy Peyser

www.cocacola.es

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

Cuida tu dieta. Debe ser variada, equilibrada y moderada.

Toma 5 raciones de frutas o verduras al día.

Evita tanto los excesos como los ayunos.

Distribuye las comidas a lo largo del día.

Es mejor hacer 5 comidas que tres.

Hidrátate de forma variada y no te olvides
de llevar una vida activa.

Coca-Cola es un complemento perfecto en tus comidas.

Elige tus platos favoritos y

¡Combínalos con Coca-Cola como quieras!

Coca-Cola
destapa la felicidad[®]

directorio

de establecimientos. Directory



SEVILLA / SEVILLE. INTRODUCCIÓN / INTRODUCTION

08

SEVILLA / SEVILLE. CENTRO / CENTRE

12

Altamira Antigüedades	12	Europa Extraverde	42	Sierra Mayor Jabugo Stratos	69
Asador Salas Azabache	14	Flaherty's Giralda	43	Taberna Berocal Taberna Coloniales	70
Baco	15	Gonzalo Horacio	44	Taberna del Alabardero Taberna el 10	71
Barbiana Blanco Cerrillo	16	Horno San Bernardo	45	Tablao Los Gallos Texas Lone Star S.	72
Bodega Belmonte Bodega Góngora	18	Horno San Buenaventura	45	Torero Vinería de San Telmo	73
Bodega Paco Góngora Bodega Sta. Cruz	19	Jugopan Julius	46	Abantal Alcázares	74
Bodegón Alfonso XII Bodegón El Arco	20	Kiosco del Agua La Alacena de San Eloy	47	Alcoy 10 Antigua Abacería de S. Lorenzo	75
Bodeguita Antonio Romero	21	La Albahaca La Alicantina	48	Becerrita Boreas	76
Bodeguita La Antigua	21	La Bodega	49	Café Jazz Naima Corral de Esquivel	77
Bodeguita Romero Boreas	22	La Campana La Cava del Europa	50	Diablito Food&Music Dueñas	78
Café Universal	23	La Cueva La Galantina	51	Duque El Bacalao	79
Capitol Carmela	24	La Goleta La Hostería del Prado	52	El Badulaque El Rinconcillo	80
Casa Diego Casa Dioni	25	La Isla La Judería de Sevilla	53	El Sardinero El Tremendo	81
Casa Mestre Casa Morales	26	La Moneda - Inchausti La Sacristía	54	Hefesto Horno San Buenaventura	82
Casa Robles Casa Román	28	La Subasta La Trastienda	55	Hostería Andrés Laredo	83
Casa Tomate Don Carlos	29	Las Escobas Las Piletas	56	La Cabaña La Giganta Bar	84
Donaire Donald	30	Las Teresas Los Caracoles	57	La Huerta Mediterránea La Pajarita	85
Egaña-Oriza El 3 de Oro	31	Manolo Marisquería Arenal	58	La Parrilla del Badulaque La Plazoleta	86
El Buzo El Cabildo	32	Mesón Cinco Jotas Modesto	60	Las Columnas de Baco Los Niños del Flor	87
El Cairo El Coliseo	33	Nuria	61	Los Toriles Los Vázquez	88
El Cordobés El Giraldillo	34	Ochoa Pando Centro	62	Mercado Mesón Olalla	89
El Pasaje	35	Pando Cuna Patanchón	63	Quitapesares Santa Marta	90
El Patio Sevillano El Patio San Eloy	36	Pepe Hillo Picalagartos	64	Spala Duque Spala	91
El Rey Moro El Serranito	37	P. Doña Francisquita Puertachiquero	65	Sol Rock Café Taberna de Corto Maltés	92
El Toboso Enrique Becerra	38	Rayuela Café Robles Laredo	66	Taberna de Baco Taberna Coloniales	93
Entrebarriles	39	Robles Placentines Robles Tapas	67	Taberna Los Terceros Trinidad	94
Entrecárceles Estrella	40	Santa Cruz Santos	68	Umbrete Victoria Eugenia	95

SEVILLA / SEVILLE. LOS REMEDIOS-TRIANA / THE WEST BANK

96

Abades Triana Alboroque Bistec	96-97	Jaylu José Luis	104	O Mamma Mia O'tapas Albahaca	111
B. Siglo XVIII Bodeguita Entreamigos	98	La Albariza La María	105	Paloma R. Catering Periqui Chico	112
Bugarín Casa Casimiro	99	La Montanera La Viña	106	Puratasca Río Grande	113
Casa Cuesta Casa Manolo	100	C. Casa Ruperto Las Columnas	107	Sancho Panza Santa María	114
El Candil El Candil 2	101	Las Golondrinas Latino	108	Sebastián Sloopy Joe's	115
El R. de los Latinos El Sol del Zurraque	102	Los Cuevas Mariscos Emilio	109	Sol y Sombra Viejo Tito	116
El Tropiezo El Vigía	103	Miami Nuevo Latino	110	Victoria 8 Vips	117



SEVILLA / SEVILLE. NERVIÓN-SAN PABLO / EAST CITY

118

Abril Alcuza	118	El Rincón Andaluz El Rincón de Manu	127	Modesto Lounge Club O'NEILL'S	139
Andrés Asador Casa Modesto	119	El Toboso Entreamigos	128	Plaza Grande Puerta Caleta	140
Asador La Despensa Asturias	120	Huerta del Rey Jota	130	Raimundo Ricardo	141
Barrameda Buenos Aires	121	La Bodega Andaluza La Basílica	131	Rico Rocío	142
Cabo Roche Casa Espolaina	122	La Caña La Coccocha	132	Romerijo Santa Justa Cíao	143
Casa del Duque Casa Ruiz	123	La Espumosa La Parrilla Andaluza	134	Sevilla Bahía Sloopy Joe's	144
Charlotte Charrana	124	La Tradicional Las Góndolas	136	Taberna de Nervión Taberna Azafrán	145
Cruzcampo Da Pino	125	Los Manueles Manzanilla-Los Caracoles	137	Torre del Homenaje V.Izquierdo	146
El Cafetal El Marisco Rojo	126	Mesón el Asador Mesón Pasiego	138	Vértice - M. el Yantar V. de los Reyes	147

SEVILLA / SEVILLE. SUR / SOUTH CITY

148

Abacera C. Ilundain Antares	148	El Espigón II Gambrinus Viapol Center	153	Mara Nueva Victoria	158
Arturo Jamaica Baco Borbolla	149	Jamaica Joaquín Márquez	154	Puerto Delicias Sloopy Joe's	159
Cambados Casa Palacios	150	Kiosco Abilio	155	Taberna El Porvenir Terraza Alfonso	160
Citroen Doña Clara	151	La Raza La Viña	156		
El Aljibe El Espigón	152	Los Monos Manolo León	157		

SEVILLA / SEVILLE. NORTE / NORTH CITY

162

Areco Catering Arrocería Vespucio	162	Don Fadrique Hermanos Gómez	165	Plata Poncio Cartuja	167
Barato Blanco Cerrillo	163	Isla Mágica Restaurantes	166	Taberna Albores Taberna Torneo	168
Cine Pio XII Danubio	164	Macarena	166	Torre de los Perdigones Verona	169

PROVINCIA / PROVINCE. INTRODUCCIÓN / INTRODUCTION

170

PROVINCIA / PROVINCE.

174

Arrogui Hermanos Salcedo	174	Casa Salvi Alfonso Catering	181	Río Blanco La Resolana	188
Venta Santa Genoveva Vértice	175	Asador Almansa Huerta La Merced	182	Venta Pazo La Caseta de Antonio	189
Peque La Almazara de Carmona	176	Ignacio Ochoa	183	Fusión Gran Casino Aljarafe	190
Robles Aljarafe Posada del Moro	177	Estero Agredano	184	Casa Rufino Casa Ruiz	191
Real Club de Golf Puerto Blanco	178	Torrepavas Casa Moral	185	Desacuerdo Mesón Navarro	192
Venta El Alto Casa Ferrer	179	Manolo Mayo Alberto Mejías	186	Miguel Ángel	193
Hacienda El Vizir Benito Catering	180	FIT Café & Tapas Juliá Catering	187		

OTROS ESTABLECIMIENTOS / OTHER ESTABLISHMENTS

194



PARKING PRIVADO PARA CLIENTES
PRIVATE PARKING AREA



TERRAZA EXTERIOR
OPEN AIR TERRACE



ADMITE TARJETAS DE CRÉDITO
CREDIT CARDS ACCEPTED

Sevilla

RESPECTO A LA TRADICIÓN,
CAMINO A LA MODERNIDAD
RESPECT FOR TRADITION,
ROAD TO MODERNITY

CENTRO CENTRE

Maestranza-Catedral
Duque-Macarena

LOS REMEDIOS-TRIANA WEST BANK

NERVIÓN-SAN PABLO EAST CITY

SEVILLA NORTE NORTH CITY

SEVILLA SUR SOUTH CITY



[Facebook.com/Sevilla](https://www.facebook.com/Sevilla)



twitter.com/Sevillaciudad



[Youtube.com/turismosevillatv](https://www.youtube.com/turismosevillatv)

Sevilla, tradición y modernidad

Tradición y modernidad van en esta ciudad de la mano, por lo que orgullosa de su pasado se enfrenta con ilusión a su prometedor futuro.

Sevilla posee un inmenso patrimonio histórico, monumental y cultural. Encrucijada y crisol de todas las civilizaciones que se asentaron junto al río Guadalquivir, es hoy un lugar de encuentro, convivencia y tolerancia.

Seville, tradition and modernity

Tradition and modernity go together in this city, feeling proud of the past and excitedly facing a promising future. Seville has a large historical, monumental and cultural heritage. From the days it was a crossroads of all the civilisations, which settled by the River Guadalquivir, today Seville is a meeting point where people live together in a tolerant atmosphere.

Destino turístico de primer orden a nivel mundial

Esa sabia combinación de tradición e innovación es uno de los factores que han contribuido a hacer de Sevilla un destino turístico de primer orden a nivel mundial. Gente de todos los rincones del mundo la eligen, cada año, para pasar unos días entre los sevillanos. Viajeros atraídos por la fama de su buen clima, su rica gastronomía, la popular hospitalidad de sus gentes y el deseo de deleitarse con la contemplación de una de las ciudades más bellas y sorprendentes del mundo.

Esta ciudad milenaria no sólo es el destino ideal para el turista individual, de cultura y placer, también lo es para el visitante de congresos, convenciones y viajes de incentivos, gracias a sus modernas infraestructuras y a su excelente sistema de comunicaciones. Situada al Suroeste de la Península Ibérica, Sevilla es la cuarta ciudad de España en cuanto al número de habitantes, y, además de ser la capital administrativa de Andalucía, bien puede ser considerada el centro artístico, cultural, financiero, económico y social del sur de España. Con estas condiciones, Sevilla apuesta muy fuerte por convertirse en el primer destino de este tipo de turismo en el sur de Europa.



visitasevilla.es/blog
visitasevilla.es/theblog



[Flickr.com/turismosevilla](https://www.flickr.com/photos/turismosevilla/)



[Foursquare.com/sevillaciudad](https://www.foursquare.com/sevillaciudad)

A worldwide first rate tourist destination

The wise combination of tradition and innovation is one of the factors which have made Seville a first rate tourist destination worldwide. People from all over the world choose this city each year to spend some days with Sevillians. Travellers are attracted by its popular good climate, its rich gastronomy, people's hospitality and the desire to admire one of the most beautiful and amazing cities in the world.

This ancient city is not only the ideal destination for individual tourists who search culture and pleasure, but also for visitors who come to attend congresses, conventions and incentives trips, thanks to modern infrastructure and an excellent communication network.

Seville is located in the southwest of the Iberian Peninsula. It is Spain's fourth largest city in number of inhabitants and apart from being the administrative capital of Andalusia, it may well be considered the artistic, cultural, financial, economic and social centre of the south of Spain. Under these conditions, Seville is willing to become the first destination for this type of tourism in the south of Europe.

Gastronomía

La gastronomía sevillana es otro atractivo turístico más al que resulta difícil resistirse. La cocina sevillana es tradicional, heredada de las culturas que han pasado por aquí, y se caracteriza por la calidad y variedad típicas de la sana dieta mediterránea. La ciudad está llena de bares, restaurantes y cafeterías para todos los gustos y todos los bolsillos. Establecimientos que cuidan con esmero la preparación y presentación de los diferentes platos. Sumamente popular, muy arraigada entre los sevillanos, es 'la cultura del tapeo' que se extiende por todos los rincones de Sevilla. Las tapas son pequeñas porciones de comida que van desde el guiso más elaborado hasta el más ligero, y pueden ser frías o calientes.

Es una costumbre muy extendida ir de tapas con los amigos. Entre los platos principales de la gastronomía sevillana podemos destacar el gazpacho andaluz, la ensaladilla sevillana, el menudo (especie de callos a la andaluza), la cola de toro, el lomo de cerdo con manteca, la 'pringá' (mezcla de ternera, tocino, chorizo, morcilla y jamón), sin olvidar el popular 'pescaíto'. Merecen una mención especial los dulces. La más exquisita repostería sevillana es fruto de culturas pasadas. A los conventos de clausura sevillanos podrán acercarse los paladares más golosos.

Gastronomy

Seville's gastronomy is another tourist attraction hard to resist. Seville cuisine is traditional, inherited by the cultures which passed through Seville and its most important aspect is quality and typical varieties of the Mediterranean diet. The city is full of bars, restaurants and cafés for all tastes and budgets. Dishes are carefully prepared and presented.

The so called 'tapeo', a tradition spread all over the city, is very popular among Sevillians. 'Tapas' are small portions of food, which can range from a stew to a light dish, and they may be cold or warm. It is a very old tradition to go out and have 'tapas' with friends. Amongst the main dishes of Sevillian gastronomy we can stand out the gazpacho andaluz, the Sevillian salad, 'menudo' (a type of Andalusian trollop), stewed bull tail, pork loin in spiced lard, 'pringa' (mixture of veal, lard, chorizo, black pudding and ham) and fried fish. Worth a special mention are the cakes. The most exquisite Sevillian confectionery is fruit of past cultures. We recommend the sweet-toothed to taste the sweets made by the nuns of Sevillian convents.





con mucho gusto with great pleasure

LA GASTRONOMÍA SEVILLANA
ES TRADICIONAL, HEREDADA
DE LAS CULTURAS QUE HAN
PASADO POR LA CIUDAD
SEVILLE'S GASTRONOMY IS
TRADITIONAL, CULTURE
HERITAGE



Altamira

Restaurante **Restaurant**



C/ Santa María la Blanca, 4. 41004 Sevilla.
T: 954 425 030.
L-D de 8 a 1 h.



El lugar idóneo para sentarse al sol en un bonito rincón de Sevilla, animado y agradable, cerca de los lugares de interés turístico.

The ideal place to sit on a sunny terrace in a beautiful corner of Sevilla. This lively, pleasant spot is close to a number of the city's tourist sights.

Desayunos.

Breakfasts.

Antigüedades

Bar de copas **Cocktails bar**



C/ Argote de Molina, 40. 41004 Sevilla.

L-J de 20 a 3 h. V-D de 17 a 3 h.



Se localiza en un edificio del siglo XVII a la sombra de la Giralda. Decoración surrealista. Selecta licorería. Ambiente de todas las edades. Un mundo de sueños para pasar una noche agradable.

Housed in a historic 17th-century building in the shadow of the Giralda tower. Surrealist décor. Fine spirits and liqueurs. An atmosphere for all ages. A place of dreams to spend a pleasant evening.

Cócteles y copas.

Cocktails and drinks.



Jabugo desde 1879

www.cincojotas.com

Asador Salas

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Almansa, 15. 41001 Sevilla.
T: 954 217 796. www.hosteriasalas.com
L-D de 12 a 0.30 h.



Junto al Puente de Triana y la Plaza de Toros, y en un edificio del arquitecto Aníbal González. Cocina andaluza y buen surtido de tapas. Salones de entre 15 y 50 personas. Carnes, pescados y mariscos, elaborados en parrilla de carbón de encina.

Next to Triana Bridge and the bullring, in a building designed by architect Anibal Gonzalez. Andalusian cuisine and an excellent range of tapas. Dining rooms for 15-50 people. Meats, fish and seafood prepared on a grill of holm oak charcoal.

Pescados al horno, al gusto del cliente. Lubina salvaje a la parrilla de carbón de encina.

Baked fish, to the customer's taste. Wild sea bass grilled over holm oak charcoal.

Azabache

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Santo Tomás, 11. 41004 Sevilla.
T: 954 224 702.
L-S de 8 a 0 h. Cierra domingos noche.



Un rincón sevillano en pleno centro histórico, junto al Archivo de Indias, con ambiente taurino. Tiene salón interior para comidas en grupo, típica barra sevillana y una terraza con las mejores vistas.

A very Sevillian restaurant in the historic centre, next to the Archivo de Indias, with a bullfighting atmosphere. It has an indoor dining room for group meals, a classic Sevillian bar and a terrace with excellent views.

Cocina andaluza típica con toques de autor. Tapas elaboradas.

Traditional Andalusian cuisine with signature touches. Freshly-prepared tapas.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Baco

A escasos metros de la Catedral, este restaurante moderno combina la decoración y tendencia actual con el tradicional estilo sevillano. De su salón nos sorprenderá su alicatado de azulejos y su techumbre de entramados de madera del siglo XIX. **Baco is located just a few metres from the cathedral. This modern restaurant combines traditional Sevillian style with contemporary décor and trends. Decorative wall tiles in the dining room and a 19th-century wooden ceiling.**



Cocina tradicional andaluza y sevillana. Auténtico bacalao. Repostería de elaboración propia. Traditional Andalusian and Sevillian cuisine. Authentic cod dishes. Our own confectionery.

C/ Francos, 42. 41001 Sevilla.
T: 954 21 11 31 / 666 469 561. www.restaurantebaco.es
L-D de 12 a 0 h. Cierra domingos noche.



La Española
Gourmet

**TRADICIÓN
HECHA ARTE**

Cuando una antigua técnica heredada que el paso de los siglos que resalta la última creación de un chef experto, convierten a un plato en un clásico. Y aquel que prueba ese plato, le encontrará su identidad...

Gracias siempre a los productores locales que hacen que cada plato sea un reflejo de nuestra cultura.

Más allá de la calidad, el sabor y la tradición, el producto es el resultado de un trabajo selectivo del mejor trigo español, elaborado con el mejor aceite de oliva virgen extra.

DE VENTA EN:
CC FACTORY - Tienda La Española Gourmet
www.tiendaespanola.com • info@tiendaespanola.com
419 24 15 64



Barbiana

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Albareda, 11. 41001 Sevilla.
T: 954 211 239 / 954 224 402. www.restaurantebarbiana.com
L-S de 12 a 16.30 de 20 a 0 h.



Un rincón de Sanlúcar de Barrameda en el corazón de Sevilla para saborear su exquisita gastronomía, sus pescados, mariscos, guisos marineros y las excelentes Manzanillas de sus bodegas.

A corner of Sanlúcar de Barrameda in the heart of Seville providing the chance to taste its exquisite food and drink, its fish, seafood, fish stews and the excellent Manzanilla wines from its cellars.

Tortillitas de camarones. Papas con chocos. Fideos marineros. Pescados y mariscos. Shrimp fritters. Cuttlefish with potatoes. Seafood noodles. Fish and seafood.

Blanco Cerrillo

Bar de Tapas **Tapas bar**



C/ José de Velilla, 1. 41001 Sevilla.
T: 954 227 384.
Cierra agosto.



El aroma de los boquerones en adobo que se sirven en sus veladores dirige nuestros pasos hacia este clásico sevillano junto a la calle comercial de Tetuán. Fren casi 50 kilos de pescado al día, entre otras sabrosas tapas.

The scent of fresh anchovies in adobo sauce served at its tables is what brings customers to this Sevillian classic in the busy Tetuan street. Almost 50 kilos of fish fried every day, and many other excellent tapas.

Boquerones fritos en adobo. Pávias. Ensaladilla. Huevas con mayonesa. Fried anchovies in adobo. Pávias. Potato salad. Roe with mayonnaise.

nuestro vino

Yllera, tu nombre me sabe a vino



CONTACTO ANDALUCÍA:

MARCO ANTONIO PÉREZ

TEL: 696 299 801

marcoperez@grupoyllera.com

GRUPO YLLERA

www.grupoyllera.com



Ctra. Madrid-Coruña Km.173,5 - 47490 Rueda (Valladolid) España.
Tlf.: +34 983 86 80 97 - Fax +34 983 86 81 77 - www.grupoyllera.com

WINE-MODERATION

Bodega Belmonte

Bar de tapas **Tapas bar**



Esta barra recrea el mundo del torero Juan Belmonte en el barrio de Santa Cruz. Cocina andaluza en una bodega repleta de los mejores vinos españoles. Colección de cabezas de toro. Terraza con vistas a la Catedral.

This bar, in the Santa Cruz neighbourhood, recreates the world of bullfighter Juan Belmonte. Andalusian cuisine in this bodega offering the best Spanish wines. Collection of bull's heads. Terrace with views of the cathedral.

C/ Mateos Gago, 24. 41004 Sevilla.
T: 954 214 014.
L-V de 8 a 0 h. S-D de 12 a 0 h.



Calamares en su tinta. Pechuga rellena con salsa de setas.

Squid in ink. Chicken breast stuffed with mushroom sauce.

Bodega Góngora

Bar de tapas **Tapas bar**



A pocos metros del Ayuntamiento y llena de solera –tiene 70 años de historia–, ofrece en interior y terraza un gran tapeo sevillano acompañado por diferentes caldos de las bodegas Góngora de Villanueva del Ariscal. La nueva taberna del Góngora continúa también esa tradición.

A few metres from the City Hall, and with a great atmosphere, this restaurant offers 70 years of history. Inside, and on its terrace, it serves excellent Sevillian tapas accompanied by wines from the Bodegas Gongora winery in Villanueva del Ariscal. The new Gongora tavern also continues this tradition.

C/ Albareda, 5. 41001 Sevilla.
T: 954 221 119. www.bodegagongora.com
L-D de 11 hasta 23.30 h.



Marisco fresco. Guisos marineros y pescaíto frito.
Fresh seafood. Fish stews and fried fish.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Bodega Paco Góngora

En una bonita y antigua casa sevillana, en pleno casco histórico, esta casa es un templo a los sabores de la cocina andaluza, pescados y frituras variadas, chacinas, guisos, revueltos, carnes y vinos del Aljarafe. Ambiente taurino.

In a beautiful old Sevillian house, right in the historical quarter, this place is a temple to the tastes of Andalusian cuisine: fish dishes, fried food, cold meats, stews, scrambled eggs and meat dishes, with the wines of Aljarafe. Bullfighting atmosphere.



*Rabo de toro. Setas a la plancha. Ortiguillas.
Gambas al ajillo. Vieiras a la bechamel.
Bull's tail, Grilled mushrooms, Sea anemones.
Prawns in garlic. Scallops in bechamel.*

C/ Padre Marchena, 1. 41001 Sevilla.
T: 954 214 139 / 617 935 039.
L-D de 11.30 a 16 y 19.30 a 0 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

Bodega Santa Cruz

Antigua bodeguita con mesas altas para tomar unos vinos en las calles aledañas a la Catedral. Tapas sevillanas y buen ambiente.

Historic bodega with high tables, excellent for a glass of wine in the streets around the cathedral. Sevillian tapas and a great atmosphere.



*Cocina sevillana. Amplio surtido en tapas.
Sevillian cuisine. Assorted tapas.*

C/ Rodrigo Caro, 1. 41004 Sevilla.
L-D de 12 h a cierre.



Bodegón Alfonso XII

Bar de tapas **Tapas bar**



Negocio familiar junto al museo de Bellas Artes con 25 años de antigüedad. Arcos y paredes empedradas embellecen el lugar y recuerdan a las tradicionales tabernas. Cocina andaluza y carta con 138 tapas. Platos del día.

This family business near the Fine Art Museum has been serving customers for 25 years. Stone arches and walls make this an attractive place, reminiscent of the traditional taverns. Andalusian cuisine and a menu with 138 tapas. Dishes of the day.

C/ Alfonso XII, 33. 41001 Sevilla.
T: 954 211 251.
L-S de 7 a 23.30 h. Cierra domingos.



Paella mixta. Gazpacho. Salmorejo. Montaditos. Huevos escalfados.

Mixed paella. Gazpacho and salmorejo. Montaditos (mini-sandwiches). Poached eggs.

Bodegón El Arco

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Local acogedor y agradable, decoración tradicional y sabor cien por cien andaluz. Cocina de calidad en un ambiente selecto y un emplazamiento privilegiado a escasos metros de la catedral.

Welcoming, pleasant eatery with traditional décor and a thoroughly Andalusian atmosphere. Quality cuisine in a select atmosphere, with an excellent location very close to the cathedral.

C/ Dos de Mayo, 8. 41001 Sevilla.
T: 954 212 073 / 669 777 549. www.bodegonelarcosevilla.es
L-J de 8 a 16 h. V-D de 12 a 0 h. Cierra domingos noche.



Desayunos. Cocina tradicional y moderna con un toque personal.

Breakfasts. Traditional and modern cuisine with personal touches.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Bodeguita Antonio Romero

Una tradicional bodega que refleja lo mejor de la cocina sevillana de mercado, con buenas carnes y pescados en formato tapa o en raciones. Los agradables veladores del exterior y el trato del personal ya merecen la visita.

A traditional bodega that reflects the best of Sevillian market cuisine, with good fish and meat served as tapas or side dishes. Its outdoor tables and personal service make this place well worth a visit.



Montaditos y cocina tradicional andaluza. Espinacas. Menudo. Carnes y pescados. Montaditos (mini-sandwiches) and Andalusian cuisine. Spinach. Ofal. Meat and fish dishes.

C/ Antonia Díaz, 19. 41001 Sevilla.
T: 954 223 939. www.bodeguitaantonioromero.com
M-D 12 a 0.30 h. ininterrumpido. Cierra lunes.



Bar de tapas **Tapas bar**

Bodeguita La Antigua

Una plaza abarrotada en días de sol, una barra sevillana con fama de ser la que más cerveza “tira” en la ciudad y una de las iglesias con más encanto de Sevilla, la del Salvador, obligan a hacer parada a tomar algo fresco y un cartucho de patatas fritas.

A square that is packed with people on sunny days, a Sevillian bar with a name for serving the most beer and one of the city's most beautiful churches, El Salvador, make this place a must for a cold drink and a serving of chips.



Tapitas sevillanas. Montaditos. Aceitunas. Sevillian tapas. Montaditos (mini-sandwiches). Olives.

Plaza del Salvador, 6. 41004 Sevilla.
T: 954 561 833.
De 12 a 16 y de 20 a 0 h.



Bodeguita Romero

Bar de tapas **Tapas bar**



Emblemática bodega del barrio del Arenal, un clásico en la ciudad de ambiente taurino y conocido por sus magníficas tapas selectas. El año pasado Bodeguita Romero celebra sus setenta años de existencia.

Well-known bodega in the Arenal area, a city classic with a bullfighting atmosphere, famous for its excellent fine tapas. Last year, Bodeguita Romero was celebrating its seventieth birthday.

C/ Harinas, 10. 41001 Sevilla.
T: 954 229 556.
M-D de 8-17 y de 20 a 0 h. Cierra lunes.



*Pringá. Bacalao en aceite. Guisos. Cocina variada.
Pringá. Cod in olive oil. Stews. Range of dishes.*

Boreas

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Alta cocina y excelente servicio sin renunciar al placer del buen tapeo. Un concepto fresco donde la sorpresa, el diseño y la calidad se unen en una carta dinámica que ofrece las nuevas tendencias de la cocina mediterránea.

Haute cuisine and excellent service, without giving up the pleasures of good tapas. A new concept, where design and quality combine with a little of the unexpected; a fascinating menu offering the latest trends in Mediterranean cuisine.

Plaza de Puerta Real, 6. 41001 Sevilla.
T: 954 909 720 www.boreassevilla.com.
M-J de 13:30 a 16 y de 20:30 a 0 h. V-D de 13:30 a 0 h.



*Espárragos sobre berenjenas al pesto.
Helado de queso con crema catalana en texturas.
Asparagus on aubergines al pesto. Cheese ice cream with textured crème brûlée.*

Bar de tapas **Tapas bar**

Café Universal

Esta cervecería-café es conocida sobre todo por su tradición de buenas tapas tanto creativas como clásicas. Tardes de buen café y copas en un ambiente de gente joven y en su maravillosa terraza con vistas a la plaza de El Salvador.

This bar-café is well known for its tradition of both creative and classic tapas. Afternoons of good coffee and drinks in a young atmosphere and a pleasant terrace with views of the Plaza del Salvador.



Pastel de berenjenas. Pechuguita de pollo en salsa de naranja.

Aubergine casserole. Chicken breast in orange sauce.

C/ Blanca de los Ríos, 1. 41004 Sevilla.

T: 954 224 770.

L-V de 9 a 0 h. Fines de semana de 12 a 0 h.



Capitol

Café y copas **Café & drinks**



Uno de los locales más “chic” de la ciudad. Abierto en 2010, se ha convertido en un local de moda para tomar café, un trozo de tarta, o una copa de tarde o noche. Decoración de diseño contemporáneo.

One of the city's chicest bars, opened in 2010, it has become a fashionable spot for a coffee, a slice of cake or an evening drink. Décor in the contemporary style.

Plaza Nueva, 9. 41001 Sevilla.
T: 685 840 181.
L-D de 15 a madrugada.



Café y tartas. Copas.
Coffee and cakes. Drinks.

Carmela

Bar de tapas **Tapas bar**



Situado entre la Judería y el Barrio de Santa Cruz, dispone de una terraza con veladores en una amplia plaza rodeada de edificios antiguos. Es un bar multicultural, tanto por sus tapas como por el personal que atiende a los clientes.

Located between the Juderia and the Santa Cruz area, in a large square surrounded by historical buildings. This bar has a terrace with tables, and its multicultural nature can be seen both in its tapas and the serving staff.

C/ Santa Mª La Blanca, 6. 41004 Sevilla.
T: -954 540 590.
L-D de 8.30 a 1 h.



Tapas tradicionales de siempre con un punto divertido. Chupa chups de carne. Pollo al curry.
Traditional tapas with fun variations. Meat lollipops. Curried chicken.

Bar de tapas **Tapas bar****Casa Diego**

Desde hace medio siglo este establecimiento familiar se encarga de alegrar con sus tapas sevillanas una de las plazas más dinámicas del casco antiguo. Sus veladores siempre abarrotados hablan por sí solos.

This family establishment has been bringing enjoyment to customers for half a century with its Sevillian tapas. Located in one of the old town's most lively squares. Its outdoor tables, always busy, tell a story about our popularity.



Caracoles en temporada. Tapas de cocina casera. San Jacobo. Cola de toro. Snails in season. Homemade tapas. San Jacobo fritters. Bull's tail.

Plaza de la Alfalfa, 8. 41004 Sevilla.
T: 954 213 105.
L-D de 9 a 0 h. Cierra domingos en verano.

Bar de tapas **Tapas bar****Casa Dioni**

Establecimiento familiar que toma su identidad del origen onubense del apellido Dioni. Junto a su predecesor Nuria, una barra con terraza situada en el entorno del Prado San Sebastián.

Family business that takes its identity from the Huelva origin of the Dioni surname. A bar with a terrace located next to its predecessor, Nuria, and near the Prado San Sebastian.



Cocina onubense. Pescaito, chacinas, postres. Amplio surtido de tapas. Habas con chocos. Huelvan cuisine. Fried fish, cold meats, desserts. Wide range of tapas. Broad beans with cuttlefish.

Avda. de Málaga, 4. 41004 Sevilla.
T: 954 426 618. www.grupodioni.com.
L-S de 8 a 20 h. Cierra domingo.



Casa Mestre

Bar de tapas **Tapas bar**



Antigua taberna que conserva el sabor de principios de siglo en la que se sirven grandes chacinas ibéricas de Huelva regadas por los más destacados vinos andaluces.

Historical tavern with an early 20th-century feel, serving Huelva cold meats, accompanied by the best Andalusian wines.

C/ General Polavieja, 4. 41004 Sevilla.
T: 954 214 121.
L-S de 7 a 23 h. Domingo cierre.



Desayunos. Chacinas ibéricas de Huelva. Vinos andaluces. Breakfasts. Iberian meats from Huelva. Andalusian wines.

Casa Morales

Bar de tapas **Tapas bar**



Taberna sevillana al más puro estilo, que data de 1850 y que, a escasos metros de la Giralda, transmite el sabor de la tradición andaluza en sus tapas y en el ambiente que envuelve al local. Buenos vinos de la tierra y chacinas.

Traditional Sevillian tavern dating from 1850. Only a stone's throw from the Giralda tower, this place has all the flavour of Andalusia in both its tapas and its atmosphere. Good local wines and cold meats.

C/ García de Vinuesa, 11. 41001 Sevilla.
T: 954 221 242.
L-S de 12 a 16 h. y 20 a 0 h. Cierra domingos.



Cocina andaluza. Salmorejo. Lomo amontillado. Andalusian cuisine. Salmorejo. Montilla-style pork loin.

La pareja perfecta



Solear  **SIERRA SEVILLA**
altas ibéricas

Una copa de Manzanilla Solear hace buena pareja con tapas y aperitivos, sopas frías o calientes, marisco, salmón, frutos secos y quesos suaves. También congenia con el sushi o con platos exóticos sabidos de especias. Pero, sin lugar a dudas, su pareja perfecta es el jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla.

El rojo intenso y vetado de sus lonchas, con ese brillo limpio y ese aroma penetrante, se completa con un sabor equilibrado en sal y sutilmente dulce.

Solo dos productos tan auténticos pueden complementarse tan bien. Sirvese una copa de Solear bien fría y disfrútala con una porción de jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla. Será un placer.

BARBADILLO
tu compañía 

www.barbadillo.com
www.sierradesevilla.com


BORDE DE PROTECCIÓN
Elaborado en España con productos

Casa Robles

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Un mito en Sevilla, una institución que derrocha calidad y buen servicio. A pocos metros de la Giralda, sus salones privados son ideales para pequeñas reuniones de trabajo animadas por la gran cocina del local.

A legend in Seville, an institution that is bursting with quality and good service. Close to the Giralda tower, its function rooms are ideal for small business meetings made more pleasant by this restaurant's fine cuisine.

C/ Álvarez Quintero, 58. 41004 Sevilla.
T: 954 213 150 / 954 564 479. www.casa-robles.com
L-D de 13 a 1 h.



Alta cocina tradicional sevillana. Mariscos. Amplia carta de postres artesanos. Traditional Sevillian haute cuisine. Seafood. Wide range of homemade desserts.

Casa Román

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Famoso en Sevilla por la calidad de su jamón ibérico, el local conserva una preciosa decoración 'a la antigua' e invita a una parada en nuestro paseo por el barrio de Santa Cruz.

Famous in Seville for the quality of its Iberian ham, this bar-restaurant has wonderful old-world décor and is an invitation to stop on your stroll through Santa Cruz.

C/ Plaza de los Venerables, 1. 41004 Sevilla.
T: 954 228 483.
L-D de 10 a 16 y de 19.30 a 0.30 h. Invierno: Domingo noche cierre.



Jamón de bellota. Chacinas ibéricas de calidad. Ensaladas. Revueltos. Carnes ibéricas. Bellota ham. Quality Iberian meats. Salads. Scrambled egg dishes and cold meats.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Casa Tomate

Siéntase en la exposición iberoamericana de 1929 o recordando la Semana Santa sevillana, en la Feria o los toros en un ambiente art-nouveau, rodeados de vinos y jamones de las diferentes regiones españolas. Terraza con vistas a la Catedral.

Go back to the times of the 1929 Ibero-American exhibition, or recall Sevillian Easter, the Feria or bullfighting in an art nouveau setting. Surrounded by wines and hams from different Spanish regions. Terrace with views of the cathedral.



*Albóndigas en salsa. Pisto con huevo de codorniz.
Meatballs in sauce. Pisto (fried vegetables) with quail's egg.*

C/ Mateos Gago, 24. 41004 Sevilla.
T: 954 220 421.
L-D de 9 a 0 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Don Carlos

Este establecimiento rezuma sevillanía. Mariscos, estupendas gambas y arroz con carabineros. Buenos fritos. Decoración y ambiente sevillanos, con motivos taurinos y cofrades. Terraza.

This is the most Sevillian of establishments. Great seafood, prawns and rice. Excellent fried dishes. Sevillian décor and atmosphere, with bullfighting and Easter decorations. Terrace.



*Cola de toro. Fritos variados. Arroces. Chuletillas.
Cocina sevillana y casera.
Bull's tail. Range of fried dishes. Rice dishes.
Steaks. Homemade and Sevillian cuisine.*

C/ General Polavieja, 18. 41004 Sevilla.
T: 954 225 979. www.restaurantedoncarlos.com.
L-D de 8.30 a 0 h.



Donaire

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Cristo de las tres Caídas, 2. 41004 Sevilla.
T: 954 213 762.
L-J de 12 a 17 y de 20 a 0 h. V-D de 12 a 0 h.



En el barrio de la Alfalfa y con vistas a la Iglesia de San Isidoro. Su barra sirve deliciosos mostos del Aljarafe y del Condado, Manzanilla de barril y toda clase de vinos. Su cerveza Cruzcampo es de 'armario' y hay vermut con sifón.

In the Alfalfa neighbourhood with views of the church of San Isidoro. Its bar serves delicious grape juices from the Aljarafe and the Condado. Manzanilla from the barrel, and all kinds of wines. Cruzcampo and vermouth with a siphon.

Tapas y raciones. Carrillada ibérica en salsa. Espinacas reales con nueces y bacon. Tapas and side dishes. Iberian pork cheek in sauce. Spinach with walnuts and bacon.

Donald

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Canalejas, 5. 41001 Sevilla.
T: 954 227 252.
L-D de 8 a 1 h.



En esta cervecería tradicional se sirve una de las mejores ensaladillas de la ciudad, y un extenso surtido de tapas del recetario tradicional andaluz. Comedor en la primera planta.

This traditional bar serves one of the best potato salads in the city, and a wide range of tapas using traditional Andalusian recipes. Dining room on the first floor.

Ensaladilla. Brazo sanluqueño. Albóndigas. Patatas rellenas de ternera. Potato salad. Pork knuckle in the Sanlúcar style. Meatballs. Potatoes stuffed with veal.

Restaurante **Restaurant**

Egaña-Oriza

Elegancia clásica y modernidad. Maestría en la cocina y un servicio de calidad. Estos son los secretos de Egaña-Oriza restaurante. Una experiencia inolvidable.

Classical elegance and modernity. Mastery in the kitchen and quality of service. These are the secrets of Egaña-Oriza. An unforgettable experience.



*Cocina de Autor. Chef: José Mari Egaña.
Signature cuisine. Chef: Jose Mari Egaña.*

C/ San Fernando, 41. 41004 Sevilla.
T: 954 227 254 / 954 227 211. www.restauranteoriza.com
M-D de 13:30 a 15:30 h. M-S de 20:30 a 23:30 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

El 3 de Oro

Casi un siglo de historia avalan uno de los grandes tapeos de la ciudad. Productos artesanos con acento de la tierra a escasos metros de la Judería y el barrio de Santa Cruz. Parking público cercano.

Almost a century of tradition lies behind one of the city's great tapas bars. Artisan produce, especially local products; a stone's throw from the Judería and the Santa Cruz neighbourhood. Public parking nearby.



*Pescados y guisos. Albóndigas de chocos.
Bacalao a la andaluza.
Fish and stews. Cuttlefish "meatballs".
Andalusian cod.*

C/ Santa María la Blanca, 34. 41004 Sevilla.
T: 954 422 759. www.el3deoro.com
L-D de 8 a h.



El Buzo

Restaurante **Restaurant**



Una terraza al sol en el popular barrio del Arenal y un comedor interior para disfrutar de los platos de siempre con mariscos, frituras de pescado y carnes ibéricas, lo mejor de la cocina sevillana.

A sunny terrace in the bustling Arenal area, and an indoor dining room to enjoy some traditional dishes: seafood, fried fish and Iberian meats, the best of Sevillian cuisine.

C/ Antonia Díaz, 5. 41001 Sevilla.
T: 954 210 231. www.elbuzo.com
L-D de 11 a 2 h.



Aliños y platos sevillanos. Mariscos. Pescaito frito. Carnes ibéricas. Sevillian dishes and sauces. Seafood. Fried fish. Iberian meats.

El Cabildo

Restaurante **Restaurant**



Enclavado en un rincón privilegiado que ha ido forjándose a lo largo de los siglos, junto a la catedral, la plaza del Cabildo cede su nombre al restaurante. En su interior se conservan los restos de la antigua muralla almohade de Sevilla.

The Plaza del Cabildo is a special little place, next to the cathedral, that has been built up over the centuries; it also gives this restaurant its name. Inside, some remains of the old Almohad city wall can be seen.

Plaza del Cabildo, s/n. 41001 Sevilla.
T: 954 227 970 / 902 323 800. www.abades.com
L-D de 12 a 16 y de 20 a 23 h.



Carnes en general y cordero en particular. Bacalao. Postres caseros. Paella y arroces. Meat dishes, particularly lamb. Cod. Homemade desserts. Paella and rice dishes.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

El Cairo

En pleno centro de Sevilla y a orillas de río Guadalquivir. Un gran referente en la ciudad. Salones privados, gran barra de tapas y magnífica terraza de verano. Extensa bodega de vinos.
 Right in the heart of the city, by the River Guadalquivir; a Seville institution. Function rooms, tapas bar and a magnificent summer terrace. Excellent wine cellar.



Chacinas. Ternera de Ávila. Buey gallego. Lechal de Burgos. Pescados y mariscos.
Cold meats. Avila veal. Galician ox. Burgos milk-fed lamb. Fish and seafood.

C/ Reyes Católicos, 13. 41001 Sevilla.
 T: 954 213 089. www.hosteriasalas.com
 L-D de 7 a 1 h.



Restaurante y cafetería **Restaurant & café**

El Coliseo

Amplia terraza ubicada junto a la Torre del Oro con una vista panorámica de la ciudad. Salón para 60 personas. Comida de grupos. Salón interior. Veladores.
 Spacious terrace located next to the Torre del Oro, with panoramic views of the city. Dining room for 60 people. Group meals. Indoor dining room. Outdoor tables.



Cocina sevillana. Platos combinados. Carnes y pescados. Tapas variadas. Solomillo al Río viejo.
Sevillian cuisine. Main courses. Meats and fish. Varied tapas. Tenderloin al rio viejo.

C/ Almirante Lobo, 17. 41001 Sevilla.
 T: 954 218 430 / 954 529 554 www.cafeteriacoliseo.com
 L-D de 8 a 0 h. En verano: de 7 a 1 h.



El Cordobés

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Restaurante de cocina tradicional sevillana muy bien situado junto a los principales monumentos de la ciudad. Salones comedores para 50 personas cada uno y una terraza en Santa María de la Blanca.

Restaurant serving traditional Sevillian cuisine; very well located near the city's most important monuments. Dining rooms for 50 people each, and a terrace on Santa Maria de la Blanca.

C/ Santa María la Blanca, 18. 41004 Sevilla.
T: 954 413 207 www.restaurantelcordobes.es
L-D de 12 a 0 h.



Cocina tradicional. Amplio surtido de tapas. Rabo de toro. Paella. Pescado frito.

Traditional cuisine. Wide range of tapas. Bull's tail. Paella. Fried fish.

El Giraldillo

Restaurante **Restaurant**



Conocido como el 'mirador de la Giralda' ya que se encuentra justo frente a ella, toma su nombre de la veleta que corona la torre. Terraza exterior y salones.

Famous for its view of the Giralda tower, located as it is right opposite, this restaurant takes its name from the weather vane that crowns the tower. Terrace and dining rooms.

C/ Plaza Virgen de los Reyes, 2. 41004 Sevilla.
T: 954 214 525. www.barriosantacruz.com
L-D de 11 a 0 h.



Platos de la cocina andaluza e internacional. Andalusian and international dishes.

Bar de copas **Cocktail bar**

El Pasaje

Buen ambiente, tranquilo y relajado, para tomar una copa en el corazón del Barrio de Santa Cruz. Clientela fiel de todas las edades, principalmente entre 25 y 45 años.

Good atmosphere, both calm and relaxed, for having a drink in the Santa Cruz neighbourhood; customers of all ages, mainly between 25 and 45.



*Mojitos. Caipiriñas. Copas bien servidas.
Specialising in mojitos. Caipirinhas and drinks
served with care.*

C/ Pasaje de Vila, 8 y 10. 41004 Sevilla.

T: 954 218 283.

L-D de 21 h. a madrugada. Visperas de festivos a partir de las 16 h.



An advertisement for SOLO BELLOTA Iberico ham. The background is a close-up, high-angle shot of a large, sliced piece of ham, showing its rich red color and marbled texture. The text is centered and reads: "SÓLO BELLOTA" in a large, elegant serif font, with a small illustration of a ham leg below it. Underneath, it says "El Ibérico más puro". At the bottom, the word "IBÉRICOS" is written in a smaller, sans-serif font, followed by the "COVAP" logo in a stylized, outlined font. At the very bottom, in small white text, it provides the address "C/ Mayor, 56 • 14400 POZOBLANCO (CÓRDOBA)", the phone number "TEL: 957 773 888", and the website "www.covap.es".

El Patio Sevillano

Restaurante y tablao **Restaurant & flamenco**



Paseo de Cristóbal Colón, 11. 41001 Sevilla.
T: 954 214 120 www.elpatiosevillano.com
De 11 a 23 h. Espectáculos: de 19 a 20.30 y 21.30 a 23 h.



Un paso obligado para el visitante de Sevilla. Medio siglo de experiencia avalan sus buenos espectáculos flamencos, en un local al más puro estilo andaluz, y con la posibilidad de cenar mientras se disfruta del cante y del baile.

A must for visitors to Sevilla. Half a century of experience goes into its outstanding flamenco evenings, in a venue that is in the true Andalusian style; with the possibility of dining while you enjoy the show.

Cocina española. Baile y cante flamenco y canción española.

Spanish cuisine. Flamenco singing and dancing, and Spanish folk singing.

El Patio San Eloy

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ San Eloy, 19. 41001 Sevilla.
Tel. 954 221 148. www.pandorestaurantes.com
L-D de 11.30 a 16.30 y de 19 a 23.30 h.



Una institución como punto de encuentro de amigos, familias y turistas y un clásico de la tapa y el montadito en Sevilla. Conocido por todos, este veterano sigue manteniendo su gran servicio y sus productos de calidad a precios muy competitivos.

This institution is a meeting place for friends, families and tourists, and a great place for Sevillian tapas and montaditos (mini-sandwiches). Very well known, this veteran establishment still has great service and quality produce at very competitive prices.

Tapas de siempre. Montaditos. Tarta vegetal. Jamón y charcutería.

Traditional tapas. Famous montaditos, tarta vegetal (salad pie), ham and cold meats.

Restaurante **Restaurant**

El Rey Moro

En un espléndido edificio palaciego del siglo XVI y en la zona monumental de Sevilla, el Barrio de Santa Cruz, el Rey Moro hace honor a las recetas tradicionales de la cocina andaluza y la dieta mediterránea en un ambiente muy romántico.
 In a splendid 16th-century mansion house, in Seville's historical centre, Santa Cruz, El Rey Moro does credit to the traditional recipes of Andalusian cuisine and the Mediterranean diet in a very romantic atmosphere.



*Cocina andaluza y mediterránea.
 Andalusian cuisine and Mediterranean ingredients.*

C/ Reinoso, 8. 41004 Sevilla.
 T: 954 563 468 / 954 227 454. www.elreymoro.es
 L-D de 12 a 16.30 y de 19 a 0 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

El Serranito

Ambiente muy sevillano y taurino en el barrio del Arenal en un local dedicado al jamón y la cocina sevillana.
 Very Sevillian and bullfighting atmosphere in the Arenal, in an establishment dedicated to ham and Sevillian cuisine.



*Cocina sevillana. Amplia carta de tapas.
 Serrano con jamón.
 Sevillian cuisine. Wide range of tapas.
 Serrano with ham.*

C/ Antonia Díaz, 11. 41001 Sevilla.
 T: 954 211 243 www.mesonsserranito.com
 L-D de 12 a 0 h. V-S hasta 0.30 h.



El Toboso

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Cano y Cueto, 7. 41004 Sevilla.
T: 954 235 137. www.modestorestaurantes.com.
L-D de 12 a 17 y de 20 a 1 h. Cierre miércoles.



Situado en un histórico edificio de la calle Cano y Cueto en el que hizo noche el Rey Fernando III 'El Santo', el conquistador. Fundado en el año 1960, es el más antiguo de los tres centros hosteleros de la misma calle. Parking público a 30 m.

Located in a historical building in Cano y Cueto street. The saint and king, Ferdinand III, spent the night here on one occasion. Founded in 1960, it is the oldest of the three hotels on the street. Public parking 30m away.

Chacinas ibéricas de la Sierra, tablas. Tapas frías de cocina andaluza.

Iberian cold meats from the Sierra region, platters. Cold Andalusian tapas.

Enrique Becerra

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Gamazo, 2. 41001 Sevilla.
T: 954 213 049 / 954 227 093. www.enriquebecerra.com
L-S de 13 a 16:30 y de 20 a 0 h. Cierra domingos.



Restaurante de cocina andaluza situado en el corazón de Sevilla ocupando dos antiguas casas del siglo XVII. Surtidísima barra de tapas. Lugar de reuniones literarias. El propietario es, además, autor de varios libros de gastronomía.

Restaurant serving Andalusian cuisine, in the heart of Seville and occupying two 17th-century houses. Excellent tapas menu. Literary events. The owner is also the author of a number of books on gastronomy.

Raya en pimentón. Cordero asado a la miel y relleno. Cola de toro. Papas aliñás.

Skate in paprika. Stuffed and roast lamb in honey. Bull's tail. Potato salad.

Bar de tapas **Tapas bar**

Entrebarriles

Para los amantes de la cerveza, en el local –con música ambiental– las mesas contienen el tirador para servirse uno mismo. Amplia barra y zona reservada. Cocina creativa y tradicional mediterránea. Se organizan celebraciones.

For beer lovers; this bar, with music, has tables with their own taps so customers can serve themselves. Spacious bar and private area. Creative and traditional Mediterranean cuisine. All kinds of celebrations organised.



Amplia variedad de tapas y raciones. Cocina creativa y tradicional mediterránea.

Wide variety of tapas and side dishes. Creative and traditional Mediterranean cuisine.

C/ Juan de Mata Carriazo, 4. 41004 Sevilla.

T: 626 258 419. www.entrebarriles.com

L-D de 11 a 1 h.



Entrecárceles

Bar de tapas **Tapas bar**



En nuestro camino desde el Ayuntamiento a la Plaza del Salvador, este pequeño local guarda un encanto especial que invita a la parada. Variedad de tapas y buenos vinos.

On the way between the City Council building and the Plaza del Salvador, this small bar has a special charm that is an invitation to passers-by. Variety of tapas and fine wines.

C/ Faisanes, 1. 41004. Sevilla.

T: 639 402 116.

Cierra domingos tarde y lunes mediodía.



*Tapas sevillanas con un toque de creatividad.
Sevillian tapas with a touch of modernity.*

Estrella

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Entre la Gota de Leche y Pajaritos, típica barra sevillana abierta en 1939. Tapas originales y generosas, camareros de toda la vida y un ambiente muy especial. Terraza con vistas a la Iglesia de San Alberto.

Between the Gota de Leche and Pajaritos, a traditional Sevillian bar which opened in 1939. Original tapas with generous portions, friendly staff and a very special atmosphere. Terrace with views of the San Alberto church.

C/ Estrella, 3. 41004 Sevilla.

T: 954 219 325.

L-J de 12 a 17 y de 20 a 0 h. V y S de 12 a 0 h.



*Croquetas del puchero. Crêpe especial de la casa.
Croquettes. Special house crêpe.*

Eligiendo La Calidad COMO FORMA DE EXPRESIÓN

Orofiel
Verdejo

M
MARQUÉS DE VARGAS



Protos

M
Marqués de Vitoria

Muga
CALIFICACIONES 1992

LOUIS ROEDERER

VINA MAIOR



HABLA

Juvé y Camps

partín códay
Albariño

GRUPO YLLERA

PEÑASCAL

Beronia

VIÑAS DEL VERO
Amoroso

"PRIMERAS
MARCAS"
BODEGAS

Vila Sate



TIO PEPE



Licores
Teichenné

OSBORNE

RON BARCELÓ



THE WATER COMPANY



LAS ANDRIAS

Grupo Viñafiel
Pol. Ind. Los Llanos
C/ Castilla La Mancha
Parcs. 153 - 154
41909 Salteras (Sevilla)
Tel. 955 998 296
www.vinafiel.com / info@vinafiel.com



GRUPO

VIÑAFIEL

DISTRIBUIDORA DE VINOS
& ESPIRITUOSOS

DESDE 1942

Europa

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Negocio de principios del siglo XX restaurado por la actual propiedad en 1999. Desayunos, tapas y raciones. Premios ruta de la tapa a la mejor tapa tradicional y mejor tapa innovadora. Compromiso de calidad turística.

A business from the early 20th century, restored by the current management in 1999. Breakfasts, tapas and side dishes. Tapas Route awards for the best traditional and best innovative tapas. Holder of the Spanish national quality standard.

C/ Siete Revueltas, 35. 41004 Sevilla.
T: 954 217 908. www.bareuropa.info
L-D de 8 a 1 h. no Cierra 25 de diciembre y 1 de enero.



Croquetas de ibérico. Quesadilla gratinada sobre manzana. Tartar de atún.

Croquettes with Iberian ham. Quesadilla served over apple. Tuna tartare.

Extraverde

Tienda y bar de tapas Shop & tapas bar



La primera Tienda & Bar de Sevilla especializada en Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad, sus derivados y alimentos de Andalucía. Organiza cursos de cata de aceite. Carta basada en tapas andaluzas maridadas con diferentes aceites.

The first bar and shop in Seville specialising in high quality extra virgin olive oil, by-products and Andalusian produce. Organises oil tasting courses. Menu of Andalusian tapas made using different olive oils.

Plaza de Doña Elvira, 8. 41004 Sevilla.
T: 954 218 417 / 617 088 573. www.extraverde.es
L-D de 10.30 a 22.30 h.



Ajoblanco con manzana y langostinos. Carpaccio de esturión de Riofrio y pera con aliño de albahaca. Ajoblanco soup with apple and king prawns. Carpaccio of Riofrio sturgeon and pear with basil dressing.

Bar irlandés y comidas **Irish bar & meals****Flaherty's**

Fundado en 1994 y situado frente a la catedral, Flaherty's fue el primer bar irlandés de la ciudad, muy popular entre turistas y sevillanos. Tiene varios salones y un patio interior para reuniones y comidas. La cocina se mantiene abierta todo el día.

Founded in 1994 and located opposite the cathedral, Flaherty's was the city's first Irish bar and is very popular with both tourists and locals. It has a number of rooms and an interior courtyard for meetings and meals. Kitchen open all day.



Costillas glaseadas con miel. Hamburguesa Gourmet hecha de 100% carne de ternera. Honey-glazed ribs. Gourmet hamburger made with 100% beef meat.

C/ Alemanes, 7. 41004 Sevilla.
T: 954 210 451 / 954 210 417. www.paddyflaherty.com
De 11 a 2 h. Hasta las 3 h. los fines de semana.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Giralda**

Una de las clásicas, abierta al público desde 1934 sobre unos baños árabes del siglo XVIII. Emiliano Sánchez dirige la cocina personalizando la carta de tapas y platos de forma única. Terraza con veladores junto a la Giralda.

One of the classics, open to the public since 1934 and built over ancient Arab baths. Emiliano Sanchez creates a customised cuisine, tapas menu and dishes in his own special way. Terrace with tables next to the Giralda tower.



Berenjena tapada. Calabacín relleno. Pulpo asado. Aubergine tapada. Stuffed courgette. Roast octopus.

C/ Mateos Gago, 1. 41004 Sevilla.
T: 954 228 250.
L-D de 9 a 0 h.



Gonzalo

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Frente a la Giralda, un especialista en chacinas, carnes, pescados, mariscos frescos del día y tapas. Extensa carta de comidas y vinos para disfrutar, con buen tiempo, de la terraza con veladores.

Opposite the Giralda tower, a specialist in cold meats, meat dishes, fish, fresh seafood of the day and tapas. Extensive food and wine menu to enjoy on the terrace when the weather is fine.

C/ Alemanes, 21. 41004 Sevilla.
T: 954 223 595 / 627 371 507.
L-D de 7 a 0 h.



*Huevo al nido. Pescados. Carnes. Chacinas.
Poached egg. Fish. Meat dishes. Cold meats.*

Horacio

Restaurante **Restaurant**



Junto a la Maestranza, una variada oferta con platos del recetario regional y de cocina internacional. Comedor principal para 40 personas y dos privados con capacidad para 70 personas.

Next to the Maestranza, a wide range of dishes featuring regional and international recipes. Main dining room for 40 people and two private rooms with capacity for 70.

C/ Antonia Díaz, 9. 41001 Sevilla.
T: 954 225 385. www.restaurantehoracio.com
De 11 a 17 y de 20 a 0 h.



*Marmita de pescados. Fabada. Estofado de rabo de toro.
Fish stew. Bean stew. Bull's tail hotpot.*

Restaurante y cafetería **Restaurant & café****Horno San Bernardo**

Negocio familiar con una magnífica terraza frente a los Jardines de Murillo. Salón para celebraciones y comidas de grupos con capacidad para 50 personas. Buen servicio y ambiente acogedor.

Family business with a magnificent terrace opposite the Murillo gardens. Dining room for celebrations and group meals with capacity for 50. Good service and a welcoming atmosphere.



*Dieta mediterránea con sugerentes platos caseros.
Mediterranean cuisine with excellent homemade dishes.*

Avda. Menéndez Pelayo, 8. 41004 Sevilla.
T: 954 419 053.

L-V de 7.30 a 21.30 h. Fines de semana y festivos de 8.30 a 22 h.

Cafetería y comidas **Café & meals****Horno San Buenaventura**

Cálida y amplia cafetería con la garantía del grupo Horno San Buenaventura. En su barra y salones con mesas se sirven desayunos y tapas y se despachan dulces y platos salados para llevar.

Welcoming, spacious café with the guarantee provided by the Horno San Buenaventura Group. Breakfasts and tapas served at the bar and in the dining rooms, with both sweet and savoury food to take away.



*Desayunos. Jamón y chacinas. Tapas sevillanas de cocina y platos para llevar.
Breakfasts. Ham and cold meats. Sevillian tapas and takeaway meals.*

C/ Carlos Cañal, 28. 41001 Sevilla.
T: 954 223 372 www.hornosanbuenaventura.com
Ininterrumpido desde el desayuno a la noche. No cierra.



Jugopan

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ San Eloy, 38. 41001 Sevilla.
Tel. 954 560 629. www.gruposaneloy.com
L-D 8 a 16.30 y de 20 a 23.30 h.



Asador especializado en fritos y carnes sin olvidar la amplia carta de tapas clásicas sevillanas. Un enclave ideal, al paso en la zona comercial, para hacer una parada a degustar la rica cocina sevillana.

A carvery specialising in fried foods and meat dishes, with a wide range of classic Sevillian tapas. An ideal spot, while passing through the city centre, to stop off for some tasty local cuisine.

Tapas sevillanas. Carnes asadas.

Platos combinados.

Sevillian tapas, roast meats. Main courses.

Julius

Restaurante **Restaurant**



C/ Álvarez Quintero, 60. 41004 Sevilla.
T: 954 211 155.
L-J e 12 a 16 y de 21 a 2 h. Fines de semana: de 12 a 3 h.



En sus paredes se refleja la historia de Sevilla desde su fundación hasta los Reyes Católicos, y todavía queda espacio para alguna cerámica sevillana y objetos de antigüedades como una canastilla de pan de oro.

This small restaurant contains much history, from the founding of Seville, through important episodes from the city's past, to the time of Ferdinand and Isabel. Decorations include Sevillian ceramics and antiques like a curious gilded basket.

Chacina de la Sierra de Sevilla. Conservas. Copas. Cold meats from the Sierra de Sevilla. Preserves. Drinks.

Cafetería y bebidas **Café & drinks****Kiosco del Agua**

Construido por el arquitecto Aníbal González con motivo de la Exposición Iberoamericana del 29 para ofrecer agua a los visitantes, hoy es una terraza a los pies de la Torre del Oro donde refrescarse junto al río y frente a la calle Betis.

Built by the architect Anibal Gonzalez for the Ibero-American Exhibition of 1929 to serve water for visitors. Today it offers a terrace at the foot of the Torre del Oro, where you can take a refreshment by the river, opposite Calle Betis.



*Todo tipo de bebidas.
All kinds of drinks.*

Paseo Cristóbal Colón s/n. 41001 Sevilla.
T: 955 950 900.
L-D de 11 a 19 y en verano hasta la 1 h.

Tapas y tienda **Tapas & shop****La Alacena de San Eloy**

Un concepto de bar-tienda en el que es posible adquirir ricos manjares de esta tierra y saborearlos en un ambiente muy sevillano. Entre las exquisiteces que adornan esta alacena se encuentran productos ibéricos de la zona, conservas y amplia gama de vinos.

A bar-shop where you can buy great local produce and try it in a very Sevillian atmosphere. This establishment is decorated with such exquisite products as Iberian meats, preserves and a wide range of wines.



*Ibéricos, conservas y vinos. Mejillón con foie y castañas en almíbar con queso de Ronda.
Iberian meats, preserves and wines. Mussels with foie gras and chestnuts in syrup with Ronda cheese.*

C/ San Eloy, 31. 41001 Sevilla.
T: 954 215 580. www.laalacena.com
Tienda: horario comercial. Bar: L-D de 12 a 16.30 y de 20 a 23 h.



La Albahaca

Restaurante **Restaurant**



Una hermosa casa sevillana en el corazón del barrio de Santa Cruz sirve de marco a la sólida cocina de Javier Muguruza, que mezcla sabiamente las tradiciones vascas y andaluza en una carta de temporada con toques de modernidad.

This eatery, located in a beautiful Sevillian house in the heart of the Santa Cruz neighbourhood, offers the perfect setting for the fine cuisine of Javier Muguruza. The dishes are a clever mixture of the Basque and Andalusian traditions, on a seasonal menu with contemporary touches.

Plaza de Santa Cruz, 12. 41004 Sevilla.
T: 954 220 714 / 954 560 014 www.andalunet.com/la-albahaca
Cierra domingos noche y lunes noche.



*Fusión vasco-andaluza en alta cocina de mercado.
Basque-Andalusian fusion of market haute cuisine.*

La Alicantina

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Desde 1922 conviven la tradicional tapa sevillana y unos de los mejores mariscos, arroces y pescados del centro histórico de la ciudad. Es famosa su ensaladilla, a la que dan un toque especial. Terraza concurrida en la animada Plaza del Salvador.

Since 1922, a mixture of traditional Sevillian tapas and some of the best seafood, rice dishes and fish in the city centre. The house potato salad, with its secret ingredient, is famous. Busy terrace in the bustling Plaza del Salvador.

Plaza del Salvador, 2. 41004 Sevilla.
T: 954 226 122. www.puertodelicia.es
L-S de 10 a 12 h. Domingos de 10 a 17 h.



*Ensaladilla (mejor receta clásica en la feria de la tapa 2003 y 2005). Arroces.
Potato salad (Best Classic Recipe at the 2003 and 2005 tapas fairs). Rice dishes.*

Bar de tapas **Tapas bar**

La Bodega

Una bodega con el ambiente de antaño, con buena chacina y buen vino. Ambiente cofrade donde tampoco falta el buen marisco y, como no, la gran especialidad en montaditos y panes de la casa.

A bodega with a traditional atmosphere, with good cold meats and wines. A bar with Easter week decoration, where you can eat good seafood as well as the house montaditos (open sandwiches) and breads.



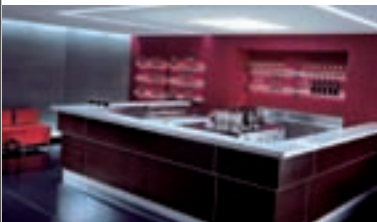
*Cocina sevillana. Montaditos y panes de la casa.
Sevillian cuisine. House montaditos and breads.*

C/ Plaza de la Alfalfa, 4. 41004 Sevilla.
T: 954 214 252.
L-D de 12.30 a 16.30 y de 20 a 0 h.



SOLUCIONES PARA HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

TECNICAS EN VENTILACIÓN | HOSTELERÍA | MOBILIARIO | LAVANDERÍA



Avd. Industria, 4. Sevilla 41007 | **954 251 811**
www.centralhostelera.com



Maquinaria de lavandería industrial.
Servicio a colectividades y geriátricos.



NUEVO, OCASIÓN Y ALQUILER

CAFÉ BAR RESTAURANTE | CERVECERÍA | COCINAS | CARNICERÍA | CHARCUTERÍA | FRUTERÍA | PASTELERÍA
| MINIBARES | HIGIENE INDUSTRIAL | FREIDURÍA | ASADORES | CHURRERÍA | PIZZERÍA | MINI-MARKET |
SUPERMERCADO | CONGELADOS | SELF-SERVICE

La Campana

Confitería y cafetería **Confectioners & café**



Confitería tradicional fundada en 1885. Dispone de una lista de artículos por encargo con reparto a domicilio con un amplio surtido de canapés y fiambres. Terraza de veladores en una de las zonas más transitadas de Sevilla.

Traditional confectioners, founded in 1885. A range of articles can be ordered, with home delivery. Wide range of canapés and cold meats. A terrace with tables in one of the most popular parts of Seville.

C/ Sierpes, 1. 41004 Sevilla.

T: 954 223 570. www.confiterialacampana.com

L-D de 8 a 22 h.



Yemas. Turrones. Lenguas de Almendras.

Polvorones, cortadillos... Dulces finos.

Yema sweets. Nougats. Almond cakes. Polvorones and cortadillos (Andalusian shortbreads)... Fine confectionery.

La Cava del Europa

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



De la misma propiedad que el Bar Europa, se fundó en 2002. Tapas de fusión, actualización de recetas tradicionales y gran calidad de materias primas. Amplia carta de vinos. Sello de calidad turística 2007. De lunes a jueves, guisos de cuchara.

Run by the same management as Bar Europa and founded in 2002. Fusion cuisine tapas and modern versions of traditional recipes, using high quality ingredients. Extensive wine menu. 2007 tourist quality award. Stews from Monday to Thursday.

Santa María La Blanca, 40. 41004 Sevilla.

T: 629 757 884. www.bareuropa.info

De 8 a 17 y de 19 a 1 h.



Wan-tun de sanfaina (Premio 2003 a la mejor tapa exótica). Caballa marinada sobre ajo blanco y mango.

Sanfaina wan tun (2003 award for best exotic tapas). Marinated mackerel in almond gazpacho.

Restaurante **Restaurant**

La Cueva

Restaurante en el centro de la antigua judería sevillana con un jardín privado, patio sevillano y terraza en la plaza de Doña Elvira que le otorga un ambiente muy romántico.

Restaurant in the centre of the old Juderia area, with a private garden, Sevillian courtyard and terrace on the Plaza de Doña Elvira, which give it a very romantic atmosphere.



Especialidades en paellas, mariscos y pescados de Huelva y Cádiz. Carnes de Ávila.

Specialises in paellas, seafood, and fish from Huelva and Cadiz as well as Avila meats.

Rofrigo Caro, 18 (Barrio De Santa Cruz). 41004 Sevilla.
T: 954 562 980 / 649 875 611. www.restaurantelacueva.net
L-D de 11 a 0 h. de marzo a noviembre.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

La Galantina

Una amplia y atractiva carta y una espléndida terraza soleada frente a los Jardines de Murillo son los dos platos fuertes de este establecimiento. Buen servicio, simpatía y profesionalidad. Hay que dejarse llevar por las tapas más originales.

A wide-ranging and attractive menu and a splendid sunny terrace opposite the Murillo Gardens are two of this restaurant's strong points. With friendly and professional service, and some very original tapas.



Cocina sevillana con ideas originales. Tapas, menús del día, platos combinados, carta vegetariana.

Sevillian cuisine with an original approach. Tapas, lunch menus, main courses, vegetarian menu.

C/ Menéndez Pelayo, 20. 41004 Sevilla.
T: 954 532 313.
L-D de 7 a 1 h. Cierra sábados.



La Goleta

Bar de tapas **Tapas bar**



Bodeguita descendiente de las tabernas Peregil. Barra para degustar vinos andaluces con algunas tapas tradicionales.

A bodega that has inherited the tradition of the Peregil taverns. Try some local wines with traditional tapas at the bar.

C/ Mateos Gago, 20. 41004 Sevilla.

T: 954 218 966.

L-D de 12 a 0 h.



Vinos de Manzanilla de Huelva. Chicharrones de Cádiz. Vino dulce.

Manzanilla wines from Huelva. Cadiz sausage. Sweet wines.

La Hostería del Prado

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



La renovada Hostería del Prado, con una gastronomía típica de la provincia de Sevilla, cuenta con 5 salones privados. En la primera planta hay una Sala de Catas y Cocina para Show-Cooking. Hasta 300 comensales en pleno Prado San Sebastián.

The new Hostería del Prado offers typical dishes from Seville province and 5 private dining rooms. The upper floor has a tasting room and a kitchen for cooking demonstrations. Seating for 300 diners in the Prado de San Sebastián district.

Plaza de San Sebastián, 1. 41004. Sevilla.

T: 954 114 114 / 902 101 369. www.grupolaraza.com

L-D de 8 a 1 h.



Ensalada de queso de cabra, puntillitas y naranja de la Algaba sobre berros. Cocina de mercado. Goat's cheese salad, squid and Algaba orange over cress. Market cuisine.

Restaurante **Restaurant****La Isla**

Situado en el casco histórico de la ciudad, entre la catedral y la plaza de toros. Consta de un comedor en planta baja y dos en primera planta, uno de ellos privado, así como una barra y amplia terraza.

Located in the city's old town, between the cathedral and the bullring. It has a ground floor dining room and two on the first floor, one of them private. Bar and spacious terrace.



Pescados y mariscos de las costas gallegas y andaluzas. Gran variedad de pescaíto frito sevillano. Fish and seafood from the Galician and Andalusian coasts. Wide range of Sevillian fried fish dishes.

C/ Arfe, 25. 41001 Sevilla.
T: 954 215 376 / 954 212 631. www.restaurantelaisla.com
L-D de 12 a 17 y de 20 a 0.30 h.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****La Judería de Sevilla**

Cocina de mercado y excelente materia prima, jalonada por los asados de lechazo y cochinillo al horno de leña y por la parrillada de diversas carnes, pescados o mariscos y productos de temporada.

Amplia y selecta carta de vinos.

Market cuisine, with excellent ingredients. Highlights include milk-fed lamb and suckling pig roast in a wood-fired oven as well as various grilled meats and fish. Also seafood and seasonal produce. Extensive menu of quality wines.



Cocina de mercado. Carnes -lechazo y cochinillo- setas, pescados. Gran surtido de tapas en barra.

Market cuisine. Meats: milk-fed lamb and suckling pig. Mushrooms, fish. Wide range of tapas served at the bar.

C/ Cano y Cueto, 13. Puerta de La Carne. 41004 Sevilla.
T: 954 426 456. www.modestorestaurantes.com
L-D de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0 h. Martes cierre.



La Moneda - Inchausti

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Situado entre la Catedral y el teatro Maestranza, un maestro en el arte de preparar los pescados traídos cada día de las costas de Huelva y Sanlúcar de Barrameda. Son famosos sus guisos marineros, entre los que reina la sopa de galeras.

Located between the cathedral and the Maestranza Theatre, experts in the art of preparing fish brought each day from the Huelva coast and Sanlúcar de Barrameda. Famous for its fish stews, including the wonderful shrimp soup.

C/ Almirantazgo, 4. 41001 Sevilla.
T: 954 223 642.
L-S de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0 h. Cierra domingos y lunes noche.



*Mariscos y pescado frito. Coquinas.
Tortillitas de camarones.
Seafood and fried fish. Tellinas. Shrimp fritters.*

La Sacristía

Bar de tapas **Tapas bar**



Local de estilo barroco sevillano. Decorado con bancos de Iglesia, la iconografía de sus paredes son cuadros con litografías de la historia religiosa de diferentes épocas de Sevilla. Sacristía de buenos vinos y buena comida. Terraza con vistas a la Giralda.

Bar decorated in Sevillian Baroque style with church pews and pictures on the walls showing religious history in Seville during different periods. A temple dedicated to good wines and excellent food. Terrace with views of the Giralda tower.

C/ Mateos Gago, 18. 41004 Sevilla.
T: 954 219 207.
L-D de 12 a 0 h.



*Raciones y medios platos. Paella de mariscos. Solomillo envuelto de bacon con salsa.
Main courses and half portions. Seafood paella.
Sirloin steak wrapped in bacon with sauce.*

Copas **Cocktail bar**

La Subasta

La experiencia de varias décadas le ha consolidado como lugar de encuentro para tomar una copa en los alrededores de la catedral. Buen ambiente nocturno, música y copas para todos los gustos.

All the experience of decades serving customers make this a great place to meet and have a drink, close to the cathedral. Good atmosphere at night, with music and drinks for all tastes.



*Cócteles y copas.
Cocktails and drinks.*

C/ Argote de Molina, 36. 41004 Sevilla.
T: 954 906 439.
L-D de 20 a madrugada.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

La Trastienda

Ambiente sevillano y taurino en las cercanías a la Plaza de Toros. Una terraza agradable.

Sevillian and bullfighting atmosphere, near the bullring. Pleasant terrace.



Gran surtido de tapas. Camembert frito con salsa de frambuesas. Mortero de lomo con jamón.
Wide range of tapas. Fried camembert with raspberry sauce. Pork loin with ham.

C/ Pastor y Landero, 24. 41001 Sevilla.
T: 954 564 145.
L-J de 12 a 17 y de 20 a 0 h. V-D de 12 a 0 h.



Las Escobas

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Álvarez Quintero, 62. 41004 Sevilla.
T: 954 560 416 / 954 563 468. www.lasescobas.com
Todos los días del año de 12 a 0 h.



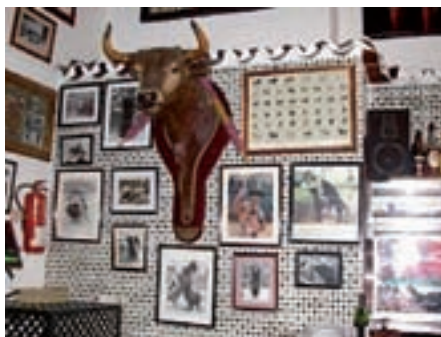
Recibe su nombre de un viejo espartero que despachaba vinos y artesanalmente confeccionaba escobas que colgaba del techo. Convertida hoy en restaurante, dispone de dos comedores y terraza exterior junto a la Catedral. Cocina andaluza.

Takes its name from an old broom-maker who made his wares and hung them from the roof, and also sold wine. Now a restaurant, with two dining rooms and a terrace, next to the cathedral. Andalusian cuisine.

Tapas. Cocina sevillana. Fritura surtida de pescaito. Dulces de conventos de clausura. Tapas. Sevillian cuisine. Select fried fish. Confectionery from convents.

Las Piletas

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Marqués de Paradas, 28. 41001 Sevilla.
T: 954 220 404. www.restaurantelaspiletas.com
L-D de 7 a 0 h.



Un templo gastronómico para los amantes del torero al que hace honor los motivos de abarrotan las paredes. Cocina tradicional sevillana en forma de tapas o en las mesas del amplio salón.

A temple to gastronomy for lovers of bullfighting, which is honoured with the decorations and images crowding the walls. Traditional Sevillian cuisine served as tapas or at your table in the spacious dining room.

Platos de cocina sevillana. Cola de Toro y chacinas. Sevillian cuisine. Bull's tail and cold meats.

Bar de tapas **Tapas bar**

Las Teresas

Negocio familiar donde saborear los más tradicionales sabores de Sevilla y la cocina de siempre.

Family business; tapas with the most traditional tastes of Seville and classic dishes.



*Comida casera e ibéricos.
Home cooking and Iberian meats.*

C/ Santa Teresa, 2. 41004 Sevilla.
T: 954 213 069.
L-V de 10 a 16.30 h. S-D hasta madrugada.



Bar de tapas **Tapas bar**

Los Caracoles

Desde hace ya más de medio siglo en una de las zonas más añejas y tradicionales del casco antiguo de Sevilla, Casa Antonio 'Los Caracoles', tras dos generaciones, ofrece el sabor de su cocina clásica sevillana, aderezada con calidad y servicio.

More than half a century in one of the most traditional areas of Seville's old town. Casa Antonio, 'Los Caracoles', with its two generations of experience, offers the tastes of traditional Sevillian cuisine, with quality and good service.



*Caracoles en temporada. Solomillo al whisky.
Brocheta ibérica. Coquinas.
Snails in season. Sirloin steak in whisky. Iberian
meat skewers. Tellinas.*

C/ Guardamino, 1-3. Plaza de la Alfalfa. 41004 Sevilla.
T: 954 213 172.
M-D de 12 a 16.30 y de 20 a 0 h. Cierra Lunes.



Manolo

Bar de tapas **Tapas bar**



Plaza de la Alfalfa, 3. 41004 Sevilla.
T: 954 214 176.
L-S de 7.30 a 0 h. Cierra domingos.



Uno de los antiguos e impercederos bares del tapeo sevillano. Una tapa en la magnífica terraza a la sombra de los árboles de la plaza es uno de los grandes placeres de la ciudad, más cuando son servidas con tanta simpatía y saber hacer.

Classic Sevillian tapas bar. Enjoying some tapas on its magnificent terrace, in the shade of the leafy square, is one of the city's great pleasures, even more so when you consider this establishment's friendly service and know-how.

Pavía. Chipirón. Gambitas rebozadas. Solomillo. Espinacas. Calderetas. Desayunos. Pavia. Baby squid. Prawns in batter. Sirloin steak. Spinach. Stews and breakfasts.

Marisquería Arenal

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Pastor y Landero, s/n. Mercado del Arenal. 41001 Sevilla.
T: 954 220 881 / 606 979 402. www.mariscoselarenal.com.
De 13 a 0 h. Cierra lunes y domingos noche.



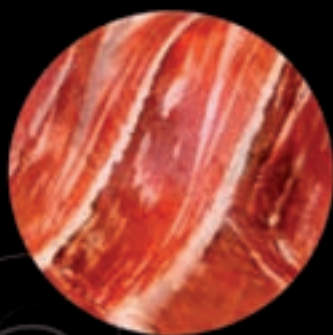
En el corazón del barrio del Arenal se encuentra esta cervecería marisquería, el lugar para degustar los mejores mariscos y pescados de nuestras costas.

In the heart of the Arenal district is this seafood bar, a great place for the best seafood and fish from the Andalusian coast.

Pescado y mariscos de las costas de Huelva. Fish and seafood from the Huelva coast.

federico flores

JAMONES Y VINOS



Grupo federico flores

CATÁNDALUCIA

C/ Fernández de Ribera 38-44, 41005 - SEVILLA
954 64 66 39 / 954 09 51 92

C/ San Pablo 24, 41001 - SEVILLA
954 21 61 60

www.federicoflores.es

Mesón Cinco Jotas

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C / Albareda, 15. 41001 Sevilla.
T: 954 210 521. www.mesoncincojotas.com
L-V de 9 a 0 h. Sábados y domingos de 12 a 0 h.



Su oferta gastronómica es una apuesta por la cocina mediterránea, y su Jamón Cinco Jotas marca la diferencia en la carta.

Its cuisine is a mark of our dedication to Mediterranean gastronomy. The house ham is characteristic of its menu's quality.

Jamón 5 Jotas. Chacina Ibérica. Croquetas caseras 5 Jotas. Carnes Ibéricas. 5 Jotas ham. Iberian cold meats. Homemade croquettes. Iberian meat dishes.

Modesto

Restaurante **Restaurant**



C/ Cano y Cueto, 5. 41004 Sevilla.
T: 954 416 811. www.modestorestaurantes.com
L-D de 8 a 14 h.



Cocina de mercado. Pescados y mariscos, productos de temporada y variedad de arroces. Gran barra con variedad de tapas y terrazas exteriores junto a los Jardines de Murillo. Gran selección de vinos nacionales. Zonas de fumadores y salones privados.

Market cuisine. Fish and seafood. Seasonal produce and a variety of rice dishes. Great bar with a range of tapas and terraces next to the Murillo Gardens. Great selection of Spanish wines. Smoking area and private rooms.

Pescados y mariscos de Cádiz y Huelva. Arroz con bogavante. Setas de temporada. Fish and seafood from Cadiz and Huelva. Rice with lobster. Seasonal mushrooms.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Nuria**

Ubicado muy cerca del centro, Triana y Los Remedios, Nuria cuenta con una maravillosa terraza de verano en el Prado de San Sebastián. Con varios premios en la feria de la tapa en este restaurante se agradece el trato familiar.

Located very close to the centre, Triana and Los Remedios; Nuria has a great summer terrace on the Prado de San Sebastian. Boasting a number of Tapas Fair prizes, this restaurant offers friendly service.



Setas de la Sierra de Huelva. Cola de toro.
Mushrooms from the Sierra de Huelva and bull's tail.

Avda. de Málaga, 1. 41004 Sevilla.
 T: 954 423 460 / 687 826 078. www.grupodioni.com
 De 8 a 0 h. Cierra sábados.



Hazlo tu mismo...
DO IT YOURSELF...

ESTRELLA POLAR, 4. BAJO C-3. 41015 SEVILLA
TLF.: 954 947 978

COCKTAIL “DE SEVILLA”

Ingredientes Ingredients.

Agua de Sevilla sabor azahar Orange blossom flavoured Agua de Sevilla Water – Zumo de limón Lemon juice with sugar – Ron Rum – Blue Tropic Blue Tropic – Zumo de banana Banana juice – Granadina Grenadine.

Decoración. Phisalis, y grosellas.

Garnish. Goldenberry and redcurrants.

Batir en coctelera o batidora eléctrica con mucho hielo el agua de Sevilla, zumo de limón azucarado, ron, Blue Tropic y el zumo de bananas. Servir en copa larga y decorar con el Phisalis y las grosellas. *Mix all the ingredients with a cocktail shaker or an electric beater with plenty of ice. Serve in a tall glass and garnish with the goldenberry and redcurrants.*



Ochoa

Cafetería y confitería **Café & confectioners**



Esta confitería artesana mantiene las recetas tradicionales y los sabores más dulces del pasado.
This artisan confectioner makes traditional recipes and serves the sweetest tastes from the past.

Sierpes, 45. 41004 Sevilla.
T: 954 225 528.
De 10 a 21 h.



*Helados y batidos artesanos. Pastelería.
Dulces de hoja.
Artisan ice creams and milkshakes.
Confectionery and pastries.*

Pando Centro

Restaurante **Restaurant**



Un lugar al paso para olvidar la prisa. En plena zona comercial y de negocios de Sevilla, su patio interior invita al relax y disfrute de las mejores tapas y platos de la gastronomía sevillana. Un referente en la ciudad.

A place to stop and forget the rush. Right in Seville's shopping and business district, its courtyard is an invitation to relax and enjoy the best tapas and dishes from Sevillian gastronomy. A city institution.

C/San Eloy, 47. 41001 Sevilla.
T: 954 221 625. www.pandorestaurantes.com
L-D de 8 a 16.30 y de 20 y de 0 h. Cierra domingos noche.



*Cocina andaluza. Bacalao a la Reina. Chacinas.
Andalusian cuisine. Cod a la Reina. Cold meats.*

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Pando Cuna

Disfruta de las mejores tapas sevillanas, tradicionales y creativas – Carrillada de ibérico a la miel con hojas de amapola, Bitoque de lomo ibérico con boletus y salsa carbonara...–, en una casa palacio en pleno centro de Sevilla.

Enjoy the best traditional and creative Seville dishes – Iberian pork cheeks with honey and poppy leaves, Iberian pork steak with boletus mushrooms and carbonara sauce – in a palatial mansion in the heart of Seville.



Bacalao confitado con hummus y crema de berenjena. Torrija de berenjena y queso de cabra
Caramelised cod with hummus and aubergine purée. Fried aubergines with goat's cheese.

C/ Cuna, 5. 41004 Sevilla.
 T: 954 225 052. www.pandorestaurantes.com
 L-D de 8 a 16.30 y de 20 y de 0 h. Cierra domingos noche.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Patanchón

El sabor de la historia de Sevilla en sus mesas de mármol y madera. Pruebe los exquisitos platos de la tía Aurelia. Ambiente acogedor. Excelente terraza con olores a jazmín y azahar.

Taste the history of Seville at the marble and wood tables of this restaurant. Try Aunt Aurelia's excellent cooking. Welcoming atmosphere. Pleasant terrace with the scent of jasmine and orange blossom.



Pastel de verduras. Chipirón en salsa malagueña.
Vegetable pie. Baby squid in Malagan sauce.

C/ Mateos Gagos, 13. 40004 Sevilla.
 T: 954 224 708.
 L-D de 12 a 0 h.



Pepe Hillo

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Adriano, 24. 41001 Sevilla.
T: 954 564 145.
L-J de 12 a 17 y de 20 a 0 h. V-D de 12 a 0 h.



Frente a la Plaza de toros, este local es un museo del mundo taurino y artes populares de principios de siglo, cuya colección más especial es la de cabezas de toro. Terraza muy agradable.

Opposite the bullring, this restaurant and bar is a museum to the world of bullfighting and popular arts from the early 20th century, with a special collection of bull's heads. Very pleasant terrace.

*Camembert frito con salsa de frambuesas.
Berenjenas empanadas con crema de salmorejo.
Fried camembert with raspberry sauce. Fried
aubergine with salmorejo cream.*

Picalagartos

Cafetería y bebidas **Café & drinks**



C/ Hernando Colón, 7. 41004 Sevilla.
T: 954 226 940.
De 17 a 2h. No cierra.



Toma el nombre de un personaje de Valle Inclán. Ambiente familiar y distendido para tomar un café o una copa con amigos en tertulia. Buen café y copas de media tarde de todas las marcas. También tartas y dulces.

Named after a character created by Valle -Inclán. Relaxed family atmosphere for coffee or drinks while chatting with your friends. Good coffee and a well-stocked range of afternoon drinks. Also serving cakes and sweets.

*Café y copas.
coffee & drinks.*

Restaurante **Restaurant**

Pizzería Doña Francisquita

Es el establecimiento más desenfadado del grupo Robles. Cuenta con una ubicación muy céntrica a escasos metros de la catedral y la Giralda, tiene precios muy asequibles y cierra a las 2 de la madrugada.

A relaxed eatery belonging to the Robles group, centrally located, just a stone's throw from the cathedral and the Giralda tower. Very affordable and open until 2am.



Pasta fresca. Ensaladas. Paellas. Pizzas. Tapas y sándwiches. Helados artesanos y carta de postres.
Fresh pasta. Salads. Saellas. Pizzas. Tapas and sandwiches. Artisanal ice cream and dessert menu.

C/ Álvarez Quintero, 43. 41004 Sevilla.
 T: 954 213 150. www.roblesrestaurantes.com
 L-D de 12 a 2 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Puertachiquero

En el corazón del Arenal, cocina mediterránea, especialidad en pescados y mariscos de la tierra. Servicio personalizado. Espacio luminoso y amplio, zona de tapas y restaurante.

Mediterranean cuisine in the heart of the Arenal quarter, specialising in fish and shellfish from the region. Personalised service and ample, well-lit premises with tapas bar and restaurant.



Steak tartar y tartar de atún.
Steak tartare and tuna tartare.

C/ López de Arenas, 2. 41001 Sevilla.
 T: 954 217 800 / 954 217 001. www.puertachiquero.com
 De 13 a 16.30h. y de 20 a 23.30h. Cierra domingos noche y lunes.



Rayuela Café

Bar de tapas **Tapas bar**



Cafetería-bar de tapas entre la Avenida de la Constitución y el Alcázar. Un lugar agradable para tomar café y variadas tapas como aliños, ensaladas, montaitos y fritos. Cuenta con menús del día.

Café-tapas bar between Avenida de la Constitución and the Alcázar. A pleasant spot for a coffee and a varied range of tapas, including salads, toasted sandwiches and fried dishes. Daily set menu.

C/ Miguel de Mañara, 9. 41004 Sevilla.
T: 954 225 769.
De 7 a 21 h. No cierra.



Especialidad en desayunos contundentes y a muy buen precio.

Specialising in hearty breakfasts at unbeatable prices.

Robles Laredo

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



La pequeña joya de la casa Robles, situado en plena calle Sierpes y Plaza de San Francisco, expone con orgullo en sus vitrinas las obras de dulce de las sabias manos de Laura Robles.

A small jewel belonging to the Robles group, located right on Calle Serpes and the Plaza San Francisco. Proudly displaying cakes and pastries skilfully created by Laura Robles.

C/ Sierpes, 90. 41004 Sevilla.
T: 954 293 232 / 954 213 150. www.roblesrestaurantes.com
L-D de 13 a 1 h.



Repostería. Tapas elaboradas. Cúpula de Foie con queso cremoso y manzana caramelizada.

Confectionery. Fine tapas. Dome of foie gras with creamy cheese and caramelised apple.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Robles Placentines**

Restaurante bodega muy conocido entre el público taurino. Es el establecimiento más grande el grupo en el centro de Sevilla. Situado a escasos metros de la Giralda y de Casa Robles.

A well-known restaurant-bar among bullfighting aficionados. This is the Robles Group's largest eatery in the centre of Seville. Close to the Giralda tower and Casa Robles.



*Rafalitos (boquerones rellenos de salmón y fritos).
Ensaladilla de la casa.*

Rafalitos (fresh anchovies stuffed with salmon and fried). House potato salad.

C/ Placentines, 2. 41004 Sevilla.

T: 954 213 162 / 954 213 150. www.roblesrestaurantes.com.

L-D de 13 a 1 h.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Robles Tapas**

En esta taberna típica pueden degustar montaditos y diferentes especialidades de tapas acompañadas de un buen vino o una cerveza fría de su tanque de salmuera. Su decoración, inspira a la de un "colmao" sevillano de la época.

Our traditional tavern serves montaditos (open sandwiches) and different tapas specialties accompanied by good wine or a cold beer. Its décor is inspired by period Sevillian grocer's shops.



*La afamada cocina de Robles en formato tapas.
The famous Robles cuisine in tapas format.*

C/ Conteres, 12. 41004 Sevilla.

T: 954 213 150. www.roblesrestaurantes.com

L-D de 13 a 1 h.



Santa Cruz

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



En un entorno al más puro estilo sevillano podrá disfrutar de lo mejor de la gastronomía sevillana. Tiene un amplio patio interior decorado a la sevillana y zona de tapas. En el corazón de Santa Cruz.

Typical Seville-style restaurant offering the best local cuisine. Typical large interior courtyard and tapas bar. Located in the heart of the Santa Cruz quarter.

C/ Justino de Neve, 2. (Plaza de los Venerables) 41004 Sevilla.
T: 954 223 583. www.barriosantacruz.com/santacruz/
11 a 0h. No cierra.



Frito sevillano, solomillo ibérico, dorada y paella.
Fried fish platter, Iberian tenderloin, gilt-head bream and paella.

Santos

Bar de tapas **Tapas bar**



Cocina tradicional en un ambiente especialmente familiar. Entre las calles Cuna y Puente y Pellón, una terraza apacible alejada del ruido y el tráfico.

Traditional cuisine in a very family atmosphere. Between Calles Cuna and Puente y Pellón, a peaceful terrace away from noise and traffic.

C/ Buiza y Mensaque, 12. 41004 Sevilla.
T: 617 193 362.
L-S de 8 a 20 h.



Cocina tradicional. Menús y tapas. Desayunos.
Traditional cuisine. Lunch menus and tapas.
Breakfasts.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Sierra Mayor Jabugo

Situado en pleno centro histórico de Sevilla, se trata de un exquisito lugar donde saborear productos derivados del cerdo junto con una gran diversidad de platos y tapas.

Located right in Seville's historical centre, this is a wonderful place to taste pork products together with a wide range of dishes and tapas.



Chacinas ibéricas. Cocina casera. Carnes a la plancha. Revueltos. Pescados. Croquetas caseras. Iberian cold meats. Home-cooked food. Grilled meats. Scrambled egg dishes. Fish. Homemade croquettes.

C/ Joaquín Guichot, 5. 41001 Sevilla.
T: 954 561 210 www.sierramayordejabugo.com
L-J de 8.30 a 0 h. V-S hasta la 1 h. S-D a partir de la 10 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

Stratos

Antiguo bar de Doménech. Comidas caseras en este negocio familiar. Una propuesta económica.

Former Domenech bar. Home-cooked meals in a family business; a very affordable option.



Desayunos de tostadas con cualquier acompañamiento. Cerveza. Montaditos. Guisos. Menús económicos. Breakfasts of toast with all kinds of accompaniments. Beer. Montaditos (mini-sandwiches). Stews. Affordable menus.

C/ Murillo, 24. 41001 Sevilla.
T: 954 225 020.
L-S de 7.30 a 4.30 y de 19.30 a 22 h.



Taberna Berrocal

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Taberna y casa de comidas con veladores en una tranquila calle en el corazón de la ciudad. Carta especial de caza y setas silvestres: gurumelos, boletus, amanitas... Amplia selección de vinos españoles y nuevos andaluces.

Tavern and restaurant with outdoor tables on a quiet street in the city centre. Special menu with game and wild mushrooms: gurumelos, boletus, amanitas... Wide range of Spanish wines and new Andalusian wines.

C/ Moratín 6-8. 41001 Sevilla.
T: 954 228 990 / 628 075 577.
L-D de 9 a 0 h. S-D a partir de las 10 hasta las 0.30 h.



Cocina sevillana de temporada. Setas de campo. Toro de lidia. Postres caseros. Seasonal Sevillian cuisine. Wild mushrooms. Bull. Homemade desserts.

Taberna Coloniales

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Un punto de encuentro y parada obligada en la visita a la Sevilla monumental. Cocina de la tierra en las inmediaciones de la Catedral. Amplio salón traquilo donde disfrutar de las mejores preparaciones sevillanas.

A meeting point and a great place to stop on a visit to the sights of Seville. Local cuisine in this eatery near the cathedral. Spacious and relaxed dining room where you can enjoy the best Sevillian creations.

C/ Fernández y González, 36-38. 41001 Sevilla.
T: 954 229 381. www.tabernaconolianes.es
L-D de 12.30 a 0.15 h.



Carnes. Tablas de pan. Revueltos. Meat dishes. Bread platters. Scrambled egg dishes.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Taberna del Alabardero

Sede de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, esta casa palacio del S. XIX ofrece una cocina de mercado mezcla de tradición y vanguardia. Cuatro cambios de carta al año y más de quince años de presencia en la élite hostelera sevillana.

This establishment belongs to the Seville Catering College, in a 19th-century mansion house, offering market cuisine that mixes tradition and avant-garde trends. With four changes of menu a year, and more than fifteen years of experience giving customers some of the best in Sevillian dining.



Según temporada, carnes, arroces, pescados.
According to the season: meat, rice and fish dishes.

C/ Zaragoza, 20. 41001 Sevilla.
T: 954 502 721. www.tabernadelalabardero.es
L-D de 13 a 16 y de 20 a 0 h. Desayunos de 8 a 12 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

Taberna el 10

Antigua taberna Bodegón Pez Espada que continúa con la tradición del pescaíto frito. Decoración típica sevillana. Barra y mesas.

Former Bodegón Pez Espada tavern, continuing the tradition of fried fish. Traditional Sevillian decoration. Bar and table service.



Cocina tradicional sevillana. Tapas. Pescaíto frito.
Traditional Sevillian cuisine. Tapas. Fried fish.

C/ Hernando Colón, 8. 41004 Sevilla.
T: 954 216 210.
L-S de 8 a 18 h.



Tablao Los Gallos

Tablao flamenco **Flamenco venue**



El Tablao Flamenco Los Gallos ofrece un espectáculo de flamenco puro de dos horas de duración. Cuenta con un cuadro de 13 artistas todos los días que le harán sentir el cante, el baile y toque flamenco.

The Los Gallos flamenco venue offers a two-hour show of pure flamenco. It has a group of 13 artists who perform every day to make you feel the emotion of the different flamenco arts.

Plaza de Santa Cruz, 11. 41004 Sevilla.
T: 954 216 981. www.tablaolosgallos.com
L-D 1º pase de 20 a 22 h. 2º pase de 22.30 a 0.30 h.



Más de cuarenta años de experiencia en la exhibición de flamenco que lo convierten en referente.

More than forty years of experience in flamenco shows, making this venue a leader.

Texas Lone Star Saloon

Restaurante **Restaurant**



Restaurante típico americano donde probar las especialidades tex mex. Gran variedad de cervezas y cócteles. 13 pantallas planas para ver todos los deportes del mundo. Cocina abierta todo el día y wi-fi gratis. Ambiente internacional.

Typical American-style restaurant specialising in Tex-Mex food. Wide range of beers and cocktails. 13 flat-screen TVs offering sports from all over the world. Kitchen open all day and free wi-fi. International ambience.

C/ Placentines, 25. 41004. Sevilla.
T: 954 560 491. www.texmexsportsbar.com
L y M de 17 a 1h. X-D de 13h a cierre.



Tacos, hamburguesas, enchiladas y burritos.
Tacos, hamburgers, enchiladas and burritos.

Bar de copas Cocktails**Torero**

A pocos pasos de la catedral se encuentra este bar de copas en el que poder disfrutar, tras un tapeo por el centro, del café de media tarde y las copas hasta bien entrada la madrugada. Su mejor reclamo es el buen ambiente y el precio de sus copas. Dos barras con las primeras marcas.

This bar metres away from the cathedral is the perfect place for an afternoon coffee after your meal in the centre and serves drinks until late. Great atmosphere and great prices. Two bars with all the top brands.



*Café y copas.
Coffee and drinks.*

C/ Argote de Molina, 18. 41004 Sevilla.

De M-S, de 17 a 3h.

**Bar de tapas Tapas bar****Vinería de San Telmo**

Bar de tapas frente a los Jardines de Murillo con una fabulosa terraza soleada por el día y fresca en las noches. Junto a la judería sevillana buena elección para degustar vinos y tapas de la tierra.

Tapas bar opposite the Murillo Gardens, with a wonderful sunny terrace, which is cool in the evenings. Next to the Juderia, it is a good choice for local wines and tapas.



Variedad de tapas, ensaladas, postres caseros y amplia carta de vinos de varias regiones españolas.

Range of tapas, salads, homemade desserts and extensive wine menu featuring various Spanish regions.

Paseo Catalina de Ribera, 4. 41004 Sevilla.

T: 954 410 600. www.vineriasantelmo.com

L-D de 10 a 0 h. Verano: de 10 a 17 y de 20 a 1 h.



Abantal

Restaurante **Restaurant**



C/ Alcalde José de la Bandera, 7-9. 41003 Sevilla.
T: 954 540 000 www.abantalrestaurante.es
M-S de 14 a 16 y de 21 a 23 h.



Una merecida estrella Michelin premia la labor de este restaurante en el que la nueva cocina sevillana alcanza su máximo esplendor. Platos de autor que se convierten en pequeñas obras de arte en las manos de Julio Fernández.

A well-deserved Michelin star has been the reward for this restaurant's hard work, in which new Sevillian cuisine reaches its greatest splendour. Signature dishes that become small works of art in the hands of Julio Fernández.

*Nueva cocina de autor.
New signature cuisine.*

Alcázares

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Alcázares, 1. Esquina Pza. de la Encarnación. 41003 Sevilla.
T: 954 220 905. www.losalcázares.jimdo.com
De 8 a 0h. No cierra.



Cocina internacional y tapas de mercado en uno de los bares más antiguos de Sevilla que conserva el sabor de antaño, junto al mercado de la Encarnación.

International cuisine and seasonal dishes in one of the oldest bars in Seville with all the flavour of yesteryear next to the Encarnación market.

*Café y copas.
Coffee and drinks..*

Alcoy 10

Restaurante y tapas Restaurant & tapas

Una barra muy sevillana en el barrio de San Lorenzo. Al sol de su ambientada terraza pueden degustarse unas magníficas tapas de la tierra a buen precio. Restaurante acogedor, separado.
 A very Sevillian bar in the San Lorenzo district. Sit out in the sun on its lively terrace and try some magnificent tapas in the local tradition, at very good prices. Welcoming restaurant, separate.



*Tapeo sevillano tradicional y tapas de autor.
 Traditional Sevillian tapas and signature tapas.*

C/ Teodosio, 66. 41002 Sevilla.
 T: 954 905 702 / 617 038 615.
 M-V de 9 a 0 h. El sábado abre a las 10 h. Cierra domingos.



Restaurante y tienda Restaurant & shop

Antigua Abacería de S. Lorenzo

Un lugar auténtico donde degustar guisos tradicionales de nuestra tierra, un homenaje a los sabores de antaño y un ambiente singular que evoca al pasado tanto por su decoración como por el trato amable y cercano de su gente.
 An authentic place to try traditional local stews; in homage to the tastes of yesteryear and a unique atmosphere that evokes the past, both in its décor and in its friendly service.



*Cocina tradicional andaluza en las mesas y productos de la tierra a la venta.
 Traditional Andalusian cuisine served at the tables, and local produce on sale.*

C/ Teodosio, 53. 41002 Sevilla.
 T: 954 380 067. www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com
 D-J de 9.30 a 23 h. V, S y visperas de festivos hasta las 0 h.



Becerrita

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Recaredo, 9. 41003 Sevilla.
T: 954 412 057. www.becerrita.com
L-S de 12.30 a 16.30 y de 20.30 a 0 h. Cierra domingo noche.



Situado en Puerta Carmona. Sus claves son un servicio cuidado y una cocina tradicional. Reconocido como de alto interés gastronómico y avalado por el sello de calidad de Aenor, Becerrita dispone de comedores y aparcamiento privados. **In Puerta Carmona, its best features are good service and traditional cuisine. Recognised for its gastronomy and backed by the Aenor stamp of quality. Becerrita has private dining rooms and parking.**

Croquetas de cola de toro. Merluza de pincho 'Puerta de Carmona'. Postres y helados artesanos. Bull's tail croquettes. Puerta de Carmona line-caught hake. Artisan desserts and ice cream.

Boreas

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Alameda de Hércules, 61. 41002 Sevilla.
T: 954 916 334 www.boreassevilla.com
M-D de 13.30 a 16 y de 20.30 a 0 h. V-S-D ininterrumpido.



En Boreas son especialistas en *casual food*, uniendo la informalidad de la fórmula 'tapa' con el toque de cocina de autor, la calidad de los ingredientes y un grado más en la atención y el servicio al cliente.

At Boreas, we are 'casual food' specialists, bringing together the informality of the tapas formula with touches of signature cuisine, high-quality ingredients and an extra level of customer service.

Binomio de quesos a dos temperaturas. Ventresca de atún en soja con aceite y pistachos. Cheese pairing, served at two temperatures. Tuna belly in soy sauce with olive oil and pistachios.

Café y copas **Café & drinks**

Café Jazz Naima

Trece años de vida tiene este local dedicado al Jazz en el entorno de la Alameda de Hércules. Lugar de encuentro de aficionados, músicos y aquellos que quieren iniciarse en el fascinante mundo del Jazz.

This bar-venue has been running for thirteen years in the Alameda de Hercules area. A meeting place for music lovers, musicians and all those who are interested in the fascinating world of jazz.



*Café y copas.
Café and drinks.*

C/ Conde de Barajas, 2. 41002 Sevilla.
T. 653 753 974 / 653 753 976. www.naimacafejazz.com
L-D de 15 a madrugada.



Café y copas **Café & drinks**

Corral de Esquivel

Bar-Galería con exposiciones de pintura que van cambiando y decoran el local. Con zona wi-fi, allí podrás degustar tapitas sevillanas, además de licores y cócteles.

Bar-gallery displaying changing painting exhibitions; with a Wi-Fi area. Here you can taste Sevillian tapas as well as liqueurs and cocktails.



*Especialistas en la sobremesa del fin de semana.
Buen ambiente.
Specialists in long weekend lunches. Good atmosphere.*

Alameda de Hércules, 39. 41002 Sevilla.
T. 954 374 385.
L-V de 8 h. a madrugada. S-D de 12.30 h. a madrugada.



Diablito Food&Music

Restaurante **Restaurant**



Alameda de Hércules, 7. 41002 Sevilla.
T: 954 377 461 www.diablitofoodandmusic.com
M-J de 13 a 17 y de 20 a 1 h. V-D horario ininterrumpido.



Todo un referente en la zona de ocio de la ciudad para tomar nachos, exquisitas pizzas, pasta oriental, fajitas, ensaladas, etc. Fines de semana, cocina abierta todo el día. También copas, mojitos y cócteles.

A leader in the city's leisure sector, for nachos, great pizza, noodles, fajitas, salads, etc. Kitchen open all day at the weekends. Also drinks, mojitos and cocktails.

*Más de 20 variedades de pizzas, con ingredientes naturales, nachos, tex-mex, ensaladas...
More than 20 kinds of pizza, made with natural ingredients, nachos, tex-mex, salads...*

Dueñas

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Gerona, 3. 41003 Sevilla.
T: 954 215 941 / 675 502 604.
L-S de 9 a 23 h. Cerrado domingo y festivos.



Casa típica sevillana de platos tradicionales y caseros. Ofrecen menú del día con tres opciones a elegir de primeros y segundos. Además, amplia carta de tapas y raciones.

Typical Sevillian eatery with traditional, home-cooked dishes. Lunch menu with three first- and main-course options. Also, extensive tapas and side dish menu.

Riñones al Jerez. Carrillada Ibérica. Pescaito frito. Albóndigas. Plato del día casero. Kidneys cooked in sherry. Iberian pork cheek. Fried fish. Meatballs. House dish of the day.

Bar de tapas **Tapas bar**

Duque

En la siempre concurrida esquina con Alfonso XII, barra de tapas, raciones y deliciosos desayunos de chocolate y churros junto a la Plaza del Duque de la Victoria.

On the busy corner with Alfonso XII, tapas bar, side dishes and delicious breakfasts of chocolate and churros in the Plaza del Duque de la Victoria.



*Chocolate, churros y platos combinados.
Chocolate, churros and main courses.*

Plaza del Duque de la Victoria, 6. 41002 Sevilla.
T: 954 211 837.
L-D de 6 a 2 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

El Bacalao

Ubicado en un edificio declarado de interés artístico, en pleno corazón de la ciudad. La maestría en la cocina y el buen servicio hacen de este restaurante toda una institución al servicio de la hostelería sevillana.

Housed in a building classified as of artistic interest, right in the heart of the city. Its excellence in the kitchen and good service make this establishment an institution in the Sevillian restaurant trade.



*Cocina tradicional andaluza y sevillana. Especialidad en bacalao, guisos y frituras. Amplia bodega.
Traditional Andalusian and Sevillian cuisine.
Specialising in cod, stews, fried foods. Good wine cellar.*

Plaza Ponce de León, 15. 41003 Sevilla.
T: 954 216 670 / 954 219 675. www.restaurantesbaco.es
L-S de 12 a 0 h. Cierra domingos noche y lunes.



El Badulaque

Restaurante Cafetería **Restaurant & café**



Excelente ambiente donde disfrutar de pizzas exóticas y platos caseros a cualquier hora del día. Desayunos especiales en una terraza soleada en pleno corazón de la Alameda.

Great atmosphere for enjoying exotic pizzas and homemade dishes at any time of the day. Special breakfasts on a sunny terrace right in the heart of Alameda.

Alameda de Hércules, 54. 41002 Sevilla.
T: 954 908 268.
L-D de 9 a 1 h.



Pizzas de sabores exóticos. Crutones. Quesadillas. Hamburguesas. Desayunos variados.
Pizzas with exotic flavours. Crutons. Quesadillas and hamburgers. Varied breakfasts.

El Rinconcillo

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



La taberna-restaurante más antigua de Sevilla. Esta casa, fundada en 1670, guarda en su interior la esencia de la Sevilla del XVII. Regentado por la familia de Rueda desde 1870, actualmente en su séptima generación.

Seville's oldest tavern-restaurant, founded in 1670. Its interior still retains the essence of 17th-century Seville. Run by the Rueda family since 1870, currently in its seventh generation.

C/ Gerona, 40. 41003 Sevilla.
T: 954 223 183. www.elrinconcillo.es
L-S de 12 a 0 h. Cierra domingos noche y lunes.



Gastronomía tradicional. Chacina Ibérica. Guisos tradicionales, recetas de bacalao. Pávias.
Traditional gastronomy. Iberian meats. Traditional stews. Cod dishes. Pávias.

Bar de tapas **Tapas bar**

El Sardinero

Sus veladores invitan a un agradable descanso en una de las plazas más apacibles y frecuentadas de Sevilla, junto a la Basílica del Gran Poder. Buenas tapas y raciones a precios populares.

Its outdoor tables are an invitation to stop off in one of the liveliest and most pleasant squares in Seville, next to the Basilica del Gran Poder. Good tapas and side dishes at popular prices.



Caracoles en temporada. Solomillo al whisky. Brocheta ibérica. Coquinas. Snails in season. Sirloin steak cooked in whisky. Iberian meat skewers. Tellinas.

Conde de Barajas, 34 (Plaza San Lorenzo). 41002 Sevilla.
T: 954 389 424.
L-D de 7 a 0 h. ininterrumpido. Cierra miércoles.



Cervecería **Beers**

El Tremendo

Uno de los nombres más célebres de la cerveza fría sevillana, y una de las terrazas más ambientadas en el paso entre Santa Catalina y la iglesia del Cristo de Burgos.

One of the most famous names associated with cold Sevillian beer and one of the liveliest terraces on the way from Santa Catalina to the Cristo de Burgos church.



Cerveza fresquita con tapita de bacalao o mojama. Cold beers with cod or salt tuna tapas.

C/ San Felipe, 15. 41003 Sevilla.
T: 954 214 747.
L-D de 12 a 16 y de 20 a 0 h.



Hefesto

Cafetería **Café**



Una terraza muy atrayente de la ciudad por su idóneo emplazamiento en la recién reformada Alameda de Hércules, frente al Centro Cívico Las Sirenas, en la mejor plaza del ocio y la diversión.
 A terrace that is very popular in the city for its excellent location on the recently renovated Alameda de Hercules. Opposite the Las Sirenas community centre, in the best square for leisure and enjoyment.

Alameda de Hércules, 70. 41002 Sevilla.

T: 954 904 609.

Invierno: de 14 a 3 h. Verano: a partir de las 20 h.



*Copas, cafetería. Especialidades de té.
 Drinks, café. Specialising in teas.*

Horno San Buenaventura

Cafetería **Café**



Cafetería, pastelería, desayunos, meriendas, medias noches, sándwiches. Bar con tapas variadas, menú diario, platos combinados. Panadería, charcutería. Salón de reuniones, cumpleaños, bautizos o cualquier celebración.
 Café, confectioners, breakfasts, snacks, buns, sandwiches. Bar with a range of tapas, lunch menu and main courses. Bakers and delicatessen. Function room for meetings, birthdays, christenings and other events.

Plaza Padre Jerónimo de Córdoba, 12. 41003 Sevilla.

T: 954 217 009 / 954 563 686 / 954 215 688.

L-S de 8 a 23 h. Domingos y festivos de 8.30 a 23 h.



*Agujas de ternera. Empanada gallega.
 Empanadillas de atún. Tapas especiales.
 Meat pie, Galician empanada, tuna pies. Special tapas.*

Restaurante y catering **Restaurant & catering**

Hostería Andrés Laredo

Empresa especializada en el sector de la Hostelería desde 1981. Organizan cualquier tipo de evento y además disponen de haciendas, cortijos, casas palacios, castillos y un salón propio en el centro de Sevilla.

Company specialising in restaurant and catering services since 1981, organising all kinds of events. Venues include farm houses, country homes, mansions, castles and the company's own function room in the centre of Seville.



*Cocina tradicional y de diseño.
Traditional and designer cuisine.*

San Alonso de Orozco, 3 y 5. 41003 Sevilla.
T: 954 415 761 / 606 417 944. www.sevillacatering.es
L-S de 8 a 0 h.



LA GAZPACHERIA ANDALUZA

Gazpacho y salmorejo
frescos para llevar
Suministros a Hostelería

Av. Ramon Carande, 11. 41013 Sevilla
954 621 988
Jorge Juan, 155. 28001 Madrid
915 743 599

La Cabaña

Cervecería **Beers**



Una barra muy sevillana con veladores en la calle San Felipe y mesas altas ideales para el tapeo en su interior.

A very Sevillian bar with tables on Calle San Felipe and high tables inside, perfect for trying the tapas.

C/ San Felipe, 11. 41003 Sevilla.
T: 687 274 112.
L-D de 8 A 16 y de 20 A 1 h.



*Tapas de cocina sevillana.
Sevillian tapas.a*

La Giganta Bar

Bar de tapas **Tapar bar**



Interesante barra de tapas junto a la Iglesia de Santa Catalina. Cocina original con sabores tradicionales y mediterráneos con aires mudéjares.

Interesting tapas bar next to the Santa Catalina church. Original cuisine with traditional and Mediterranean flavours with Moorish touches.

Alhóndiga, 6. 41003 Sevilla.
T: 954 210 975. www.lagigantabar.com
M-D de 12.30 a 0 h. Cierra domingos noche y lunes.



*Amplia carta de tapas de temporada.
Especialidad en quesos gratinados.
Wide range of seasonal tapas. Specialising in gratins.*

Bar de tapas **Tapas Bar**

La Huerta

Tapas caseras y originales en un ambiente muy distendido y agradable. Buena terraza en la plaza para los días soleados y las noches cálidas, también sala interior con decoración muy cuidada. Comida internacional. Sección especial vegetariana.

Original home-style dishes in a relaxed and pleasant atmosphere. Great terrace in the square for sunny days and warm nights and inviting interior dining area. International cuisine. Special vegetarian section.



Pollo con cous-cous. Croquetas de pesto. Quiche de puerros. Hamburguesa de choco y gambas. Mousaka. Chicken with couscous, pesto croquettes, leek quiche, cuttlefish and prawn burger and moussaka.

Plaza de los Terceros, 9. 41003 Sevilla
T: 954 216 346.
De 8.30 a 16.30 y de 20 a 0h. No cierra.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

La Pajarita

Restaurante bien situado junto a la Plaza de la Gavidia con una antigüedad de 180 años, ambiente cofrade y atención individualizada para gozar de una relajada y agradable comida.

Well-located restaurant next to the Plaza de la Gavidia; 180 years old. With décor in honour of the religious processions and individual service allowing you to enjoy a relaxed, pleasant meal.



Cocina sevillana. Bacalao con tomate. Espinacas con garbanzos. Bacalao frito. Croquetas caseras. Sevillian cuisine. Cod with tomato. Spinach with chickpeas. Fried cod. Homemade croquettes.

C/ Baños, 16. 41002 Sevilla.
T: 954 382 057.
L-S de 7 a 0 h.



La Parrilla del Badulaque

Restaurante y café **Restaurant & Café**



Frente a su hermano mayor –El Badulaque–, en la concurrida Alameda de Hércules, un espacio íntimo y acogedor con una oferta variada y sugerente. Cocina casera con mezclas de fusión.

Opposite its big brother –El Badulaque–, in the bustling Alameda de Hercules, an intimate, welcoming space with a varied and interesting range of foods. Home-cooked dishes with fusion touches.

Alameda de Hércules, 37. 41002 Sevilla.
T: 954 908 268.
L-D de 9 a 1 h.



Carnes. Cocina casera. Ensaladas y platos vegetarianos. Postres artesanos.

Meats. Home cooking. Salads and vegetarian dishes. Artisan desserts.

La Plazoleta

Bar de tapas **Tapas bar**



En esta bodega en el corazón de San Juan de la Palma ofrecen una variada carta de cocina tradicional sevillana con toques internacionales y de innovación. Posee una amplia terraza en la plaza junto a un parque infantil.

This wine bar in the heart of San Juan de la Palma offers a varied range of traditional local dishes with an innovative international touch. Large terrace in the square next to a playground.

Plaza San Juan de la Palma, 3. 41003 Sevilla.
T: 954 223 534. www.laplazoleta.jimdo.com
L-V de 12.30 a 0h. S y D de 9.30 a 0h. No cierra.



tapas de la cocina sevillana con algún toque innovador.

traditional sevilleans tapas with modern variations.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Las Columnas de Baco

Ubicado en la zona comercial de la ciudad, permite disfrutar de la buena mesa en momentos de ocio o de negocios. Terraza exterior, amplia barra para tapear y salones privados.

Located in the city's business district, with all the facilities to let you enjoy a good meal, whether for leisure or business. Terrace, spacious bar area and private dining rooms.



Cocina tradicional andaluza y sevillana. Especialidad en auténtico bacalao y productos de temporada.

Traditional Andalusian and Sevillian cuisine.

Specialising in authentic cod.

C/ Santa María de Gracia, 2. 41002 Sevilla.
T: 954 224 320 / 954 215 151. www.restaurantesbaco.es M-D
de 12 a 0 h. Cierre domingos noche y lunes.



Bar de tapas **Tapas bar**

Los Niños del Flor

Barra ubicada en una zona comercial, junto a la Plaza de la Concordia, con amplios salones y mejor terraza, magníficos desayunos y platos sevillanos.

Bar located in a business area, next to the Plaza de la Concordia, with spacious dining rooms and a great terrace, magnificent breakfasts and Sevillian dishes.



Cocina sevillana. Especialidad en chacina de Huelva. Deliciosos platos combinados.

Sevillian cuisine. Specialising in Huelva cold meats.

Delicious main courses.

C/ Teniente Borges, 8. 41002 Sevilla.
T: 954 561 285.
L-D de 6 a 1 h. ininterrumpido.



Los Toriles

Restaurante **Restaurant**



Encantador restaurante en la zona comercial con una carta basada en la exquisita cocina tradicional andaluza y en sus formas de preparación, rescatadas del recetario popular. Agradable iluminación y decoración llena de curiosos detalles.

Charming restaurant in the business district, with a menu based on the wonderful traditional cuisine of Andalusia, preparing these dishes, taken from the popular repertoire. Pleasant lighting and decoration full of curious details.

C/ San Roque, 1 esquina San Eloy. 41002 Sevilla.
T: 954 378 378 / 696 120 191.
L-D de 12 a 17 y de 20 a 0 h.



Guisos de carne de res brava. Cortes de lomo de vacuno.

Heifer meat stews. Cuts of beef loin.

Los Vázquez

Bar de tapas **Tapas bar**



Ambiente y decoración cofrade en un clásico de los desayunos con jamón ibérico junto al río. Magnífica su terraza en las noches de verano. Es famosa la cerámica de Mensaque que cubre sus paredes.

Religious procession atmosphere and décor, in a classic establishment with breakfasts of Iberian ham next to the river. Magnificent terrace, especially for summer evenings. Famous for its Mensaque ceramics covering the walls.

C/ Torneo, 68. 41002 Sevilla.
T: 954 906 856.
L-V de 7 a 0 h. Sábado y domingos cierre.



Albóndigas. Montaditos. Caracoles en verano. Desayunos con jamón ibérico.

Meatballs. Montaditos (mini-sandwiches). Snails in summer. Breakfasts with Iberian ham.

Bar de tapas **Tapas bar**

Mercado

Bar familiar en el barrio de San Bernardo con muy buen ambiente los fines de semana. Además de su concurrida barra, un salón comedor da cobijo a más de 30 personas.

Family bar in the San Bernardo area, with a great atmosphere at weekends. As well as its lively bar, it has a dining room with space for more than 30 people.



Cocina sevillana de tapas y raciones. Mosto y vinos de la casa. Desayunos. Menús.

Sevillian cuisine of tapas and side dishes. House grape juice and wines. Breakfasts. Lunch menus.

Juan del Castillo, 5. 41003 Sevilla.
T: 954 417 153.
L-D de 7 a 23 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Mesón Olalla

Restaurante-bar con barra y salón de celebraciones independiente, con tienda especializada en productos ibéricos de la Sierra de Huelva. Buenos platos tradicionales.

Restaurant-bar with function room for celebrations, with a shop specialising in Iberian meat products from the Sierra de Huelva. Good traditional dishes.



Cocina andaluza. Dieta mediterránea con el aceite de oliva como ingrediente estrella.

Andalusian cuisine. Mediterranean food with olive oil as the star ingredient.

Plaza de la Encarnación, 18 41003 Sevilla.
T: 954 211 765.
L-D de 8 a 0 h. Lunes y domingo hasta las 17 h.



Quitapesares

Bar de tapas **Tapas bar**



Plaza Jerónimo de Córdoba, 3. 41003 Sevilla.
T: 954 229 385.
L-S de 12 a 16 y de 20 a 0h. Cierre domingos.



O Taberna Peregil, como mejor se la conoce en la ciudad. Famosa por la alegría y el buen ambiente de una de las barras con más arte. Canta y sirve El Peregil, famosísimo saetero sevillano.

Or the Peregil Tavern, as it is better known in the city. Famous for its cheerful atmosphere, this is a bar with considerable talent. The famous Sevillian singer of 'saetas' in the Holy Week, El Peregil, sings while he serves.

*Productos del ibérico de Huelva. Chacinas
Iberian meats from Huelva. Cold meats.*

Santa Marta

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Angostillo, 2. 41003 Sevilla.
T: 656 877 786 / 954 210 194.
L-S de 7 a 0 h. Cierre domingos.



Establecimiento familiar de cocina tradicional y casera junto a la iglesia de San Andrés. Con más de treinta años de historia, disfruta de una de las terrazas mejor situadas de la ciudad.

Family-run restaurant with traditional, home-cooked food; next to the San Andres church. With more than thirty years of experience, enjoy one of the best-located terraces in the city.

*Cocina sevillana. Tortilla de patatas. Pisto.
Flamenquín.
Sevillian cuisine. Spanish omelette. Pisto. Flamenquín.*

Bar de tapas **Tapas bar**

Spala Duque

Restaurante y salón comedor con una capacidad de 60 comensales. Terraza con vistas a la Plaza del Duque de la Victoria y zona de bar para tapas.
 Restaurant and dining room with capacity for 60 diners. Terrace with views of the Plaza del Duque de la Victoria and bar area for tapas.



Cocina andaluza. Amplia carta de tapas. Croquetas de setas silvestres. Mero a la crema de gambas. Andalusian cuisine. Extensive tapas menu. Wild mushroom croquettes. Grouper in prawn cream.

C/ Trajano, 1. 41002 Sevilla.
 T: 954 224 102. www.spalasevilla.com
 L-D de 7 a 0 h. ininterrumpido.



Bar de tapas **Tapas bar**

Spala

Inaugurado en 1987 y situado junto al convento de Santa Ángela. Cuenta con dos salones con capacidad para 40 a 55 comensales y una amplia terraza con 15 veladores veraniegos.
 Inaugurated in 1987, and located next to the convent of Santa Angela, this bar has two dining rooms with capacity for 40 and 55 diners and a spacious terrace with 15 tables for the summer.



Amplia gama de platos tradicionales andaluces y exquisita comida elaborada. Wide range of traditional Andalusian dishes and carefully-prepared fine cuisine.

C/ Imagen, 8. 41003 Sevilla.
 T: 954 210 353. www.spalasevilla.com
 L-D de 7 a 0 h. ininterrumpido.



Sol Rock Café

Bar de copas **Cocktails**



Copas en un ambiente rock en el casco histórico de Sevilla. Música en directo los viernes. Sin masificaciones, para disfrutar de la música y los amigos en un buen ambiente para los amantes del rock.

Drinks in a rock ambience in the historic city centre of Sevilla. Live music on Fridays. Enjoy music with your friends in relaxed surroundings for rock enthusiasts away from the crowds.

C/ Sol, 3. 41003 Sevilla.

M-S de 22h a 3h.



*Todo tipo de licores y destilados.
All kinds of liquors and spirits.*

Taberna de Corto Maltés

Café y copas **Café & drinks**



Local ideal para quedar con los amigos, generalmente tranquilo salvo las noches de los fines de semana en los que se nota que es fiesta. Amplia y soleada terraza para ver pasar las horas.
The ideal place to meet friends; generally quiet except for nights at the weekend, when the party gets started. Spacious, sunny terrace to while away the hours.

Alameda de Hércules, 66. 41002 Sevilla.

T: 954 380 471.

L-D de 13 a 3 h.



*Bar de copas.
Cocktails and drinks.*

Bar de tapas **Tapas bar**

Taberna de Baco

Situada en una de las principales arterias de la ciudad y muy cerca del centro histórico. En esta taberna podrá degustar la mejor cocina tradicional de tapeo sevillano en un ambiente muy de la tierra.

Located on one of the city's main thoroughfares, very close to the old town. This tavern offers the best traditional Sevillian tapas in a very authentic atmosphere.



Cocina tradicional sevillana. Especialistas en tapeo. Auténtico bacalao. Traditional Sevillian cuisine. Specialists in Tapas. Authentic cod dishes

C/ Recaredo, 7. 41003 Sevilla.
T: 954 539 494 / 954 533 019 / 666 469 561.
M-D de 12 a 0 h. Cierre domingos noches y lunes.



Bar de tapas **Tapas bar**

Taberna Coloniales

La oferta gastronómica de esta taberna tan conocida como antigua, propone una amplia carta de cocina andaluza. Punto de encuentro para visitantes pero también para sevillanos.

This famous old tavern offers an extensive menu of Andalusian cuisine. Meeting point for both visitors and Sevillians.



Carnes. Tablas de pan. Revueltos. Meats. Bread platters. Scrambled egg dishes.

Dormitorio, 1 (Plaza San Pedro). 41003 Sevilla.
T: 954 501 137. www.tabernacoloniales.es
L-D de 12.30 a 0.15 h.



Taberna Los Terceros

Bar de tapas **Tapas bar**



Tapas modernas y cuidadas. Fusión de la cocina tradicional con un toque personal de la casa. Soleada terraza en la plaza.

Quality innovative cuisine. A blend of traditional cuisine with our chef's personal touch. Sunny terrace in the square.

Plaza de los Terceros, 11. 41003 Sevilla.
T: 954 228 417. www.lostercerosbar.jimdo.com
De 9 a 0h. No cierra.



*Croquetas, chipirones rellenos, mousaka.
Croquettes, stuffed baby squid and moussaka.*

Trinidad

Bar de tapas **Tapas bar**



En un lugar muy al paso, esquina con la ronda histórica, un local siempre concurrido por su cocina sevillana tradicional y unos horarios muy flexibles. Terraza en la esquina de Santa Lucía y Salesianos. Amplios veladores.

In an accessible location, a stone's throw from the historical centre, this bustling bar is known for its traditional Sevillian cuisine and very flexible opening hours. Terrace on the corner of Santa Lucia and Salesianos. Outdoor tables.

C/ María Auxiliadora, 45. 41003 Sevilla.
T: 954 532 789.
L-D de la mañana a la noche.



*Cocina sevillana. Tapas variadas.
Sevillian cuisine. Varied tapas.*

Bar de tapas **Tapas bar**

Umbrete

Sus veladores ocupan toda la popular plaza del Pumarejo para deleitar a la numerosa concurrencia con un rosario de tapas de toda la vida. Excelentes caracoles en temporada.

Its outdoor tables occupy the whole of the popular Plaza Pumarejo, and it delights its many customers with a selection of traditional tapas. Excellent snails in season.



Tapas y raciones sevillanas de siempre. Caracoles. Traditional Sevillean tapas and side dishes. Snails.

C/ San Luis, 89. 41003 Sevilla.

T: 954 904 969.

L-D de 8 a 16.30 y de 19 a 0.30 h. S y D a partir de las 9 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Victoria Eugenia

Se encuentra en un edificio del reconocido arquitecto sevillano Aníbal González. Posee una amplia barra y mesas altas para poder celebrar cualquier reunión. Además dispone de terraza y salón comedor en la planta superior.

Victoria Eugenia is located in a building designed by the well-known Sevillean architect Anibal Gonzalez. It has a spacious bar area and high tables for holding any kind of meeting. It also has a terrace and a dining room on the first floor.



Desayunos. Cocina sevillana. Guisos tradicionales. Frituras de bacalao. Breakfast. Sevillean cuisine. Traditional stew. Cod.

Plaza de Villasís, 1 esq. Cuna. 41003 Sevilla.

T: 954 219 675 / 954 227 459 www.restauranteshaco.es

L-D de 8.30 a 0 h. Cierre domingos.



Abades Triana

Restaurante **Restaurant**



C/ Betis, 69. 41010 Sevilla
T: 954 286 459 www.abadestriana.com
L-D de 13.30 a 16 y de 20.30 a 0 h.



En la orilla trianera, Abades Triana se convierte por su privilegiada situación y su amplio comedor acristalado, en espectacular mirador de la ciudad. Restaurante a la carta. Cocina andaluza de vanguardia. Congresos y Reuniones de Empresa. Standing on the emblematic Triana riverbank, Abades Triana offers a wonderful view thanks to its excellent location and spacious glazed dining room. Business meeting and conference venue. Restaurant à la carte with contemporary touches.

Solomillo de buey con setas, manzana, cardamomo y salsa de Pedro Ximénez.
Beef tenderloin with mushrooms, apple, cardamom and Pedro Ximénez sauce.

Alboroque

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Pagés del Corro, 107. 41010 Sevilla.
T: 954 341 139 www.restaurantalboroque.com
L-D de 10 a 16 y de 20 a 0 h.



Restaurante en el corazón de Triana, salón comedor con un patio sevillano, zona de tapas barra y terraza. La decoración está compuesta por fotos antiguas de este barrio tan popular. Restaurant in the heart of Triana, dining room with a Sevillian courtyard, tapas area, bar and terrace. The decoration includes old photos of this most popular of neighbourhoods.

Crujiente de berenjenas con queso de cabra.
Albóndigas de langostino.
Aubergine crust with goat's cheese. Prawn "meatballs".

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Bistec

Esta tradicional taberna sevillana es famosa por su guiso de Paloma en salsa, pero además en su siempre concurrida barra se sirve un extenso surtido de tapas tradicionales de la cocina sevillana.

This traditional Sevillian tavern is famous for its pigeon stew in sauce, but also for its busy bar serving an extensive range of traditional tapas from the Sevillian repertoire.



Paloma en salsa. Cabrillas. Tortillitas de bacalao. Calabacines fritos. Cocina casera. Pigeon in sauce. Snails. Cod and courgette fritters. Home cooking.

C/ Pelay Correa, 34. 41010 Sevilla.

T: 954 274 759.

J-M de 12 a 16 y de 20 a 1 h. Cierra miércoles



AutoControl
SEVILLA

EMPRESA AUTORIZADA PARA LA FORMACIÓN DE
MANIPULADORES DE ALIMENTOS Nº 613/And-1

EMPRESA ASESORA DE LA PATRONAL DE HOSTELERÍA DE SEVILLA

C/Alhóndiga, 92 - 41003 SEVILLA - Telf. y Fax: 954 22 08 13 - Telf. 630 050 101
E-mail: autocontrolsevilla@gmail.com

- ASESORAMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO
- PLANES GENERALES DE HIGIENE
- FORMACIÓN MANIPULADORES ALIMENTOS
- ANÁLISIS DE ALIMENTO Y SUPERFICIES
- TRAMITACIÓN DE REGISTROS SANITARIOS

Bodega Siglo XVIII

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Pelay Correa, 32. 41010 Sevilla.
T: 954 274 113 www.sigloxviii.com.
L-D de 13 a 16 h y de 20 a 0 h. Cierre lunes y martes mediodía.



Casa palacio reformada, con un bello patio andaluz y con larga tradición en Triana. En su carta, comidas caseras y excelente calidad de chacinas. Curiosa colección de objetos antiguos.

Restored mansion house, boasting a beautiful Andalusian courtyard, with a long history in Triana. The menu is based on home-cooked dishes and quality cold meats. Houses a curious collection of antique objects.

Espinaca mozárabe. Pollo al curry. Garbanzos al portugués.

Moorish spinach. Curried chicken. Portuguese-style chickpeas.

Bodeguita Entreamigos

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Betis, 65. 41010 Sevilla.
T: 954 280 133.
De 12.30 a 16 h y de 20.30 a 0 h. No cierra.



Punto de encuentro de amigos en plena calle Betis para tomar cervezas y tapas de primera. Cocina de restaurante tradicional sevillano en formato tapa.

A great meeting place for a cold beer and a tapa with friends right on Calle Betis. Traditional Seville restaurant offering top quality tapas.

Cola de toro, lenguado relleno de langostino y guisos de la abuela. Terraza frente al río.

Bull's tail, sole stuffed with king prawns and home-style casseroles. Terrace overlooking the river.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Bugarín

Popular establecimiento en el barrio de los Remedios, tapas y raciones caseras de mercado, buen servicio y mejor ambiente.

Popular eatery in the Los Remedios neighbourhood; home-cooked tapas and side dishes using market ingredients. Good service and even better atmosphere.



*Desayuno de churros. Tapas caseras y comidas.
Comidas para llevar.
Breakfasts of churros. Homemade tapas and meals.
Takeaway food..*

C/ Asunción, 70. 41011 Sevilla.
T: 954 272 045.
L-V de 7 a 0 h. Sábado: de 7 a 17 h. Domingos cerrado.



Bar de tapas **Tapas bar**

Casa Casimiro

Cocina típica sevillana. Pulpo y vinos de Ribeiro, carne a la brasa, pescaíto frito, guisos caseros y marineros...

Typical Sevillian cuisine, octopus, Ribeiro wines, barbecued meats and fried fish as well as homemade and fish stews...



*Calabacines fritos. Alcauciles rellenos. Bacalao al Ribeiro. Presa ibérica brasa con paleta de bellota.
Fried courgette, stuffed artichokes, cod al Ribeiro,
barbecued Iberian meat with knuckle of acorn-fed pork.*

Avda. de Coria, 19. 41010 Sevilla.
T: 954 341 269.
L-D de 12 a 18 y de 20 a 1 h. Cierre lunes hasta las 20 h.



Casa Cuesta

Bar de tapas **Tapas bar**



En su decoración tradicional, bien conservada y cuajada de azulejos trianeros, se disfruta el auténtico sabor del barrio. Tapas y raciones de la mejor cocina casera sevillana.

With well-preserved, traditional décor, including Triana tiles, here you can enjoy the neighbourhood's true atmosphere. Tapas and side dishes from the best home-cooked Sevillian cuisine.

C/ Castilla, 1. 41010 Sevilla.
T: 954 333 335 www.casacuesta.net
L-D de 12 a 0 h. S-D hasta la 1 h.



Atún en salsa de perdiz. Menudo. Cola de toro. Cazuela Tío Diego.

Tuna in partridge sauce. Offal. Bull's tail. Uncle Diego's hotpot.

Casa Manolo

Restaurante **Restaurant**



Un clásico de la cocina sevillana popular en el corazón de Triana. Un local sencillo, agradable y amplio, con barra de tapas y mesas para disfrutar de su cocina casera selecta, pescados frescos de Isla Cristina y buenas carnes nacionales.

A classic in the heart of Triana, serving popular Sevillian cuisine. A simple, pleasant and spacious establishment with a tapas bar and table service for enjoying its excellent home-cooking, fresh fish from Isla Cristina and good Spanish meats.

C/ San Jorge, 16. 41010 Sevilla.
T: 954 334 792.
L-D de 9 a 18 y de 20 a 1 h.



Cocina casera. Guisos. Espinacas con garbanzos. Pescados frescos.

Home-cooked food. Stews. Spinach with chickpeas. Fresh fish.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

El Candil

Dos salones con capacidad para unos 50 comensales cada uno de ellos, además de una amplia barra. Buen ambiente y una selección de los mejores platos de cocina de mercado.

Two dining rooms with capacity for 50 diners each, and a spacious bar area. Good atmosphere and a selection of the best market cuisine dishes.



Carnes de cordero. Chacinas de Guijuelo. Arroces. Lamb. Guijuelo cold meats. Rice dishes.

C/ Paraíso, 3. 41010, Sevilla.
T: 954 274 784 www.grupoelcandil.es
L-D de 13 a 17 y de 20 a 0 h. Cierre domingos noche.



Restaurante y Tapas **Restaurant & tapas**

El Candil 2

Como su homónimo en Triana, este local de Los Remedios cuenta con dos salones con capacidad para 40 comensales cada uno de ellos, además de un reservado para 18 personas y una amplia barra. Like the bar of the same name in Triana, this eatery in Los Remedios has two dining rooms each with capacity for 40 diners, as well as a private room for 18 and a spacious bar area.



Carnes de cordero. Chacinas de Guijuelo. Pescados frescos de roca. Lamb. Guijuelo cold meats. Fresh rock fish.

Avda. Carrero Blanco, 14. 41011 Sevilla.
T: 954 452 882. www.grupoelcandil.es
L-D de 13 a 17 y de 20 a 0 h. Cierre domingos noche.



El Rosal de los Latinos

Cafetería **Café**



Concurrida cervecería en el barrio de El Tardón, cocina tradicional, aliños y tapas sevillanas de siempre.

Busy pub in the El Tardón neighbourhood; traditional cuisine, Sevillian tapas and dressings including many old favourites.

C/ Juan Díaz de Solís, 13. 41010 Sevilla.

T: 954 458 217.

L-D de 7 a 22 h.



Desayunos y tapas frías. Chacinas.

Breakfasts and cold tapas. Cold meats.

El Sol del Zurraque

Taberna **Tavern**



Taberna típica de ambiente taurino –las paredes están cuajadas de carteles– y cocina tradicional andaluza.

Traditional tavern with a bullfighting atmosphere –the walls are plastered with posters– and good Andalusian cookery.

C/ Castilla, 149. 41010 Sevilla.

T: 954 333 935 www.tabernasolysombra.com

L-S de 13 a 16.30 y de 20 a 0 h. Cierre domingos.



Solomillo al ajo. Cola de toro. Revueltos. Chacina ibérica. Guisos caseros.

Sirloin steak with garlic, Bull's tail. Scrambled egg dishes. Iberian cold meats. Homemade stews.

Bar de tapas **Tapas bar**

El Tropiczo

Ambiente agradable en un establecimiento típico del barrio con un sencillo y cordial trato hacia la clientela. Tapas de siempre.

Pleasant atmosphere in a traditional, local eatery with simple, friendly customer service. Tapas, including many old favourites.



Paella. Carne con tomate. Menudo. Albóndigas.

Pescaito frito variado.

Paella. Meat with tomato. Offal. Meatballs. Range of fried fish.

C/ Pinzón, 2. 41010 Sevilla.

T: 954 338 700 / 615 011 594.

L-S de 7 a 19 h. S: de 8 a 17 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

El Vigía

Un clásico junto al Parque de los Príncipes para disfrutar en sus agradables veladores de la cocina sevillana de siempre.

A classic, next to the Los Príncipes Park; great to enjoy traditional Sevillian cuisine at its pleasant outdoor tables.



Marisco. Chacinas y arroces (paellas con pato y marinera).

Seafood. Cold meats and rice dishes (paella with duck and seafood).

C/ Santa Fe, 21. 41011 Sevilla.

T: 954 450 792.

L-D de 12 a 16 y de 20 a 0 h.



Jaylu

Restaurante **Restaurant**



Uno de los templos del pescado en Sevilla desde finales de los 60. Espacio acogedor y poco masificado para cuidar a los clientes al detalle. One of the havens for seafood in Seville since the 1960s. Welcoming and relaxed ambience which ensures its diners receive quality service.

Lopez de Gomara, 19. 41010 Sevilla.
T: 954 339 476. www.restaurantejaylu.com
De 13 a 17h. y de 20.30 a 0h. Cierra domingos noche.



Productos frescos de primerísima calidad, pescados y mariscos de Huelva y Cádiz.
Top quality fish and shellfish from Huelva and Cádiz.

José Luis

Cervecería y tapas **Beers & tapas**



Una firma emblemática nacida en Madrid en 1957 que hoy prolifera en la capital pero también otras ciudades como Sevilla o Barcelona bajo la misma fórmula de cocina sencilla con productos de calidad y cuidado servicio.

A famous business, founded in Madrid in 1957, and today with a strong presence in the capital, but also in other cities like Seville and Barcelona, with the same formula of simple cuisine using quality produce, and good service.

C/ Plaza de Cuba, 3. 41011 Sevilla.
T: 954 276 480 www.joseluis.es
L-D de 9 a 2 h.



Pinchos variados.
Varied cold tapas.

Restaurante **Restaurant**

La Albariza

Casa fundada en 1981. En plena calle Betis, unos barriles nos permiten disfrutar del tapeo mirando al río. Llama la atención un peculiar sistema de servir la manzanilla en frías “cafeteras”.

Founded in 1981; right on Calle Betis, some barrels allow customers to enjoy their tapas with a view of the river. Unusual way of serving Manzanilla wine, in cold “coffee pots”.



*Manzanilla. Tortillitas camarones. Pescaito.
Marisco. Chuletitas de cordero. Vinos de la Tierra.
Manzanilla wine. Shrimp fritters. Fried fish. Seafood.
Lamb chops. Local wines.*

C/ Betis, 6. 41010 Sevilla.
T: 954 332 016 / 954 338 960 www.laalbariza.es
L-S de 13 a 16 y de 20.30 a 0 h. Domingo cierre.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

La María

En plena calle Betis, con una gran terraza sobre el río y agradables salones cerrados, este restaurante-asador ofrece las mejores carnes y pescados fritos y a la parrilla, así como quesos y chacinas de primera. Gran selección de vinos.

Right on Calle Betis, with a large terrace overlooking the river and inviting indoor dining rooms, this restaurant-steakhouse offers you the best grilled meats and fish, along with top-class cheeses and cold meats. Well-stocked wine cellar.



*Carnes y pescados fritos y a la parrilla.
Best grilled & fried meats and fish.*

C/ Betis, 12. 41010 Sevilla.
T: 954 338 461.
12 a 16 h y de 20 a 0h. Cierre martes.



La Montanera

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



El local ideal para disfrutar con los amigos o la familia en su barra o en su magnífico comedor. Grandes carnes y pescados, frituras... en una excelente cocina de mercado.

The ideal place to spend time with friends or family at the bar or in its attractive dining room. Great meats and fish dishes, fried food... in an excellent market cuisine.

C/ Juan Sebastián Elcano, 16. 41011 Sevilla.
T: 954 276 990. www.restaurantelamontanera.com
X-L de 13 a 17 y de 20 a 0 h. Cierre Lunes noche y martes.



*Chacinas selectas. Carnes. Pescados y mariscos.
Anchoas de salazón. Postres caseros.
Select cold meats. Meat. Fish and seafood dishes.
Dried anchovies. Homemade desserts.*

La Viña

Restaurante **Restaurant**



Auténtica tasca trianera con ambiente típico del barrio a la otra orilla. Cocina tradicional sevillana. Traditional bar with a typical Triana atmosphere. The best in Sevillian cuisine.

C/ Troya, 14. 41010 Sevilla.
T: 954 282 566.
L-D de 7 a 18.30 h. Sábados hasta 16.30 h. Cierre domingo.



*Cocina sevillana tradicional. Tapitas.
Traditional Sevillian cuisine. Tapas.*

Bar de tapas **Tapas bar**

Las Codornices Casa Ruperto

Un terraza ambientada con amplios veladores en un rincón del sabroso barrio trianero donde disfrutar al fresco en las noches de verano de una de las mejores tapas de cabrillas y caracoles. Son famosas también sus codornices fritas.

A lively terrace with large tables, in a corner of the bustling neighbourhood of Triana, where you can enjoy the cool of summer nights; try the snail tapas, while the fried quail is also famous.



Codornices. Cabrillas. Pringá. Caracoles en temporada.

Quail. Snails. Pringá.

C/ Maestro Jiménez, 2. 41010. Sevilla.

T: 954 086 694.

V-X de 12 a 16 y de 19.30 a 0 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

Las Columnas

En esta barra típica trianera no faltan las tapas, las raciones, los vinos de la tierra y la terraza en plena calle San Jacinto. Su decoración, incuestionablemente sevillana, y su gente, principalmente del barrio a la otra orilla, rematan la estampa trianera.

This typically Triana bar serves plenty of tapas, side dishes and local wines and has a terrace right on Calle San Jacinto. Its unmistakably Sevillian décor and clientele create a truly Trianan atmosphere.



Cocina tradicional sevillana. Tapas, raciones y desayunos.

Traditional Sevillian cuisine, tapas, side dishes and breakfasts.

C/ Rodrigo de Triana, 1, esquina San Jacinto. 41010 Sevilla.

T: 954 335 204.

L-D de 8 a 17 y de 20 a 0 h. Cierra domingo noche.



Las Golondrinas

Bar de tapas **Restaurant & tapas**



Pequeño negocio familiar auténticamente trianero, mesas con sillas de enea donde poder disfrutar de la cocina típica en un ambiente que recuerda a la Triana de los alfareros, a la ceramista, al estilo sevillano. Trato afable y cercano.

Small family business with a real Triana feel. Here you can find tables with bulrush seats where you can enjoy its traditional cookery in an atmosphere that is reminiscent of the Triana of the potters and ceramicists, of Sevillian style. Friendly service.

C/ Antillano Campos, 26. 41010 Sevilla.
T: 954 331 626 www.barsgolondrinas.com.
L-D de 12.30 a 16.30 y de 20.30 a 0.30 h.



Tapas y raciones tradicionales. Puntas de solomillo. Caballito de jamón. Chuleta de cordero. Aliños. Traditional tapas and side dishes. Sirloin steak pieces. Ham with fried bread. Lamb chop. Dressings

Latino

Bar de tapas **Tapas bar**



Primer negocio de los cuatro que hoy regenta esta familia, fundado en el año 1961. El nombre de Latino lo encontramos hoy en varias calles del barrio de Los Remedios.

The very first business of the four now run by this family, founded in 1961. The name "Latino" can be found in a number of streets in the Los Remedios neighbourhood.

C/ Virgen de la Estrella, 2. 41011 Sevilla
T: 954 450 170.
L-D de 8 a 0 h.



Chacinas. Caballito de jamón. Espinacas. Arroces. Cold meats. Ham with fried bread. Spinach. Rice dishes.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Los Cuevas

Comenzó siendo una honesta casa de comidas y el paladar sevillano acabó por descubrir en esta casa una cocina magníficamente tradicional, rica y sabiamente preparada.

Started life as a simply eatery, but the Sevillian diner ended up discovering here a wonderful, traditional, tasty and well-prepared cuisine.



Guisos caseros. Verduras y postres caseros.
Garbanzos con tagarninas. Rabo de toro.
Home-cooked stews. Vegetables and homemade desserts.
Chickpeas with Spanish oyster thistles. Bull's tail.

C/ Virgen de las Huertas, 1. 40011 Sevilla.
 T. 954 278 042 / 695 798 952 www.loscuevas.com
 L-D de 13 a 17 y de 20.30 a 0 h.



Restaurante y Tapas **Restaurant & tapas**

Mariscos Emilio

La clásica freiduría sevillana para disfrutar del mejor pescadito frito en una zona privilegiada de Sevilla, con lo mejor del mar en un ambiente agradable. Tiene una capacidad para 200 personas.

A classic fish restaurant for enjoying the best fried fish in a special part of Sevilla. The best from the sea in a pleasant atmosphere. Capacity for 200 diners.



Marisco fresco. Pescados. Carnes. Ostras. Gran variedad de tapas.
Fresh seafood, fish and meat dishes, oysters. Wide range of tapas.

C/ Génova, 1. 41010 Sevilla
 T: 954 285 032. www.mariscos-emilio.com
 L-D de 12 a 0 h.



Miami

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Taberna típica trianera con ambiente rociero y decoración tradicional. Las tapas son cantadas por los camareros como se hace desde que abriera sus puertas en 1930. Comida para grupos en salón con capacidad para 100 personas.

Typical Triana tavern with traditional décor, recalling the Virgin of El Rocío pilgrimage. The tapas are served with a song, as the bar staff have been doing since this establishment opened in 1930. Meals for groups in a dining room with capacity for 100.

C/ San Jacinto, 21. 41010 Sevilla
T: 954 340 843 / 609 630 585.
L-D de 11 a 17 y de 20 a 0 h. Cierra martes.



Carnes. Pescados variados. Mariscos. Chacinas. Tomatito rociero.

Meats. Range of fish. Seafood. Cold meats. Tomatito rociero.

Nuevo Latino

Cafetería y Copas **Café & drinks**



Un clásico del barrio de Los Remedios. Tranquilo, familiar y siempre muy ambientado.

A classic in the Los Remedios neighbourhood. Peaceful, family-run and always with a good atmosphere.

Virgen de Aguasantas, 10. 41011 Sevilla.
T: 954 450 170.
L-D de 7 a 22 h.



Desayunos. Breakfasts.

Restaurante **Restaurant**

O Mamma Mia

Tradición culinaria italiana como solo 'la mamma' sabe hacer.

Traditional Italian food, as only 'mamma' can cook.



La gran variedad de pastas y pizzas además de sus exquisitos antipasti.

A wide range of pastas and pizzas, as well as excellent antipasti.

C/ Betis, 33. 41010 Sevilla.
T: 954 272 156 / 954 279 439. www.omammamia.com
L-D de 13.30 a 16 y de 20.30 a 0 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

O'tapas Albahaca

Local situado en un corral de vecinos del arrabal más señero de Sevilla, la cava de los gitanos, donde pretenden dar a conocer a visitantes y autóctonos la cultura gastronómica del barrio.

Eatery located in a tenement on one of Seville's most traditional streets, the "cava de los gitanos", where we aim to enlighten both visitors and locals on the area's gastronomic culture.



Guisos de cuchara. Tentáculos de pulpo regados con miel de caña. Buñuelos de alcachofas.

Stews. Octopus tentacles with cane syrup. Artichoke doughnuts.

C/ Pagés del Corro, 119. 41010 Sevilla.
T: 954 274 163 / 671 571 288. www.otapasalbahaca.com
L-D de 9 a 0 h. Cierre domingos noche.



Paloma Romero Catering

Catering Catering



Av. Virgen de Luján 23. 41011 Sevilla.
T: 954 690 660. www.palomaromero.com
Cita previa.

Especialistas en grandes eventos sociales y también en pequeñas cenas o reuniones más íntimas. Servicio de calidad de su cocina tradicional adaptada a nuevas tendencias (sushi en aperitivos). Manteles de hilo y vajillas de la Cartuja. Acuerdos con casas palacio y haciendas. *Specialising in major social events, along with more intimate dinners and meetings. Quality service and food with a traditional base, although adapted to new trends and ideas (sushi in appetisers). Tablecloths and crockery by La Cartuja.*

Catering.
Catering.

Periqui Chico

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Gustavo Bacarisas, 2. 41010 Sevilla.
T: 954 281 725.
L-S de 11.30 a 18 y de 20 a 0.30 h. Cierre domingo.



Acogedor local con lo mejor del mar a la mesa. Buen ambiente. Buen marisco. *Welcoming eatery serving the best from the sea. Good atmosphere and excellent seafood.*

Marisco fresco de Huelva y Galicia. Pescaíto de la costa. Tapas y raciones.
Fresh seafood from Huelva and Galicia. Fried fish from the coast. Tapas and side dishes.

Bar de tapas **Tapas bar**

Puratasca

Ellos mismos se presentan como gastrotasca setentera, con cocina a la vista, vinos por copas e inmejorable calidad y precio, en el corazón de Triana.

A gastropub with a seventies feel. Kitchen on view, good wines and excellent value for money in the heart of Triana.



Carta en continua renovación. Presa ibérica con cuscús. Salmorejo de fresa con lomo de atún. Continually updated menu. Iberian pork shoulder with couscous. Strawberry salmorejo with tuna steak.

C/ Numancia, 5. 41010 Sevilla.
T: 954 330 680. www.puratasca.com
De M-S de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0 h.



Restaurante y Tapas **Restaurant & tapas**

Río Grande

Un sitio relajante, placentero, lleno de luz, donde disfrutar de la gastronomía típicamente andaluz, donde la calidad de sus productos ha sido premiada. En las cenas, un ambiente romántico, cálido e íntimo.

A relaxing, pleasant, bright place, where you can enjoy typically Andalusian gastronomy and a restaurant that has received an award for the quality of its produce. A romantic and intimate atmosphere at dinnertime.



Tapas. Pescados. Arroces y Mariscos. Tapas, fish, rice dishes and seafood.

C/ Betis, s/n. 41010 Sevilla.
T: 954 273 956. www.riogrande-sevilla.com
L-D de 13 a 16 y de 20 a 0 h.



Sancho Panza

Restaurante y Tapas **Restaurant & tapas**



Ambiente familiar y relajado. Buena relación calidad-precio. Con una experiencia de más de 35 años, en su carta reluce la cocina tradicional. Relaxed, family atmosphere. Good value for money. With more than 35 years of experience, its menu is a treasure trove of traditional cuisine.

C/ Juan Sebastian Elcano, 19. 41011 Sevilla.
T: 954 277 452.
L-S de 8 a 0 h. Cierre sábados noche y doomingo.



Marisco gallego. Guisos caseros.
Galician seafood. Homemade stews.

Santa María

Bar de tapas **Tapas bar**



Este pequeño bar 'de toda la vida' del barrio de los Remedios reúne fuera de sus cristales a una clientela incondicional en busca su cerveza fría y un interesante surtido de tapas sevillanas. This little local bar in the Los Remedios neighbourhood receives a clientele in search of cold beer and an interesting selection of Sevillian tapas.

C/ Montecarmelo, 43. 41011 Sevilla.
T: 954 271 120.
L-V de 7.30 A 0 h. Cierra sábados a mediodía y domingos.



Boquerones en adobo. Pepito de lomo. Menudo.
Carne mechada.
Fresh anchovies in adobo sauce. Pork loin sandwich.
Offal. Meat stew.

Restaurante **Restaurant**

Sebastián

Ofrece a su distinguida clientela mariscos y pescados frescos traídos diariamente de todas las costas desde hace 21 años. Trato amable y cuidado del jefe de cocina y propietario Sebastián.

Offering fresh seafood and fish brought daily from the coast, serving a distinguished clientele for the last 21 years. Good, friendly service from chef and owner Sebastián.



Pescado frito. Marisco y postres caseros como Suspiros de Sebastián.

Fried fish. Seafood and homemade desserts such as Suspiros de Sebastián.

C/ Virgen de las Montañas, 17. 41011 Sevilla.

T: 954 459 567 / 954 272 936.

L-D de 13 a 17 y de 21 a 0 h.



Pizzería **Pizzeria**

Sloppy Joe's

El más veterano de esta empresa sevillana, que ya en 1963 era pionera en este tipo de restaurantes, con una calidad, servicio y precios contenidos, que son la clave de su éxito.

The oldest establishment belonging to this Sevillian business, which pioneered this kind of restaurant in 1963. Its good quality and service, at excellent prices, are the keys to its success.



Pizzas. Hamburguesas. Sándwiches. Pastas. Ensaladas. Postres caseros.

Pizzas. Hamburgers. Sándwiches. Pasta dishes. salads. Homemade desserts.

C/ Asunción, 62. 41011 Sevilla.

T: 954 277 728. www.sloppyjoes.es

L-V de 13.30 a 17 y de 20 a 0 h. S-D de 13.30 a 1 h. D hasta la 1 h.



Sol y Sombra

Taberna **Tavern**



C/ Castilla, 151. 41010 Sevilla.
T: 954 333 935. www.tabernasolsombra.com
L-D de 13 a 16 h. y de 20 a 0 h.



En 1961 se inaugura Sol y Sombra, una taberna de ambiente taurino, en el tradicional barrio de Triana. Cocina tradicional y decoración sevillana.

Sol y Sombra is a tavern with a bullfighting atmosphere in the traditional neighbourhood of Triana. Since 1961. Traditional cuisine.

Solomillo al Ajo. Revueltos. Surtidos "Sol y Sombra" (paleta, caña de lomo y queso viejo). Cazuelas. Sirloin steak with garlic. Scrambled egg dishes. Pork knuckle, joint of pork loin and mature cheese. Hotpots.

Viejo Tito

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Virgen de la Victoria, 1. 41011 Sevilla.
T: 954 275 384.
M-D de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0.30 h. Cierra domingos noche.



Bar restaurante con comidas caseras, carnes rojas, pescados a la parrilla... en el barrio de Los Remedios junto al río Guadalquivir. Salones para reuniones. Comidas de negocios. Menú especial para empresa.

Bar-restaurant with home-cooked food: red meats and fish cooked on the barbecue. In the Los Remedios neighbourhood next to the River Guadalquivir. Private rooms for meetings. Business meals. Special menu for companies.

Berenjenas gratinadas con bechamel y gambas. Albóndigas de choco en su tinta. Gratin of aubergine with béchamel and prawns. Cuttlefish "meatballs" in ink.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Victoria 8

Cocina casera con toques innovadores, del mar y de la tierra, en un ambiente muy acogedor y cuidado. Trato muy agradable desde la propietaria hasta el último camarero. En el corazón de Triana.

Home-style seafood and other dishes with an innovative touch in a stylish and welcoming ambience. Excellent service from its staff, from the owner right through to the waiters. Located in the heart of Triana.



Fideuá de cola de toro. Milhoja de berenjena. Alcachofitas con foie. Bull's tail with noodles, aubergine millefeuille and baby artichokes with foie gras.

C/ Victoria, 8. 41010 Sevilla.
T: 954 343 230. www.victoria8.es
13.30 a 2h. En verano cierra domingos, en invierno domingos noche y lunes.



Cafetería y restaurante **Café & restaurant**

Vips

Esta cadena de restaurantes se caracteriza por su cocina rápida pero de calidad, en la que las notas internacionales conviven con la tradición española. Estupendas meriendas y postres.

This restaurant chain is characterised by its fast, but good food, in which international flavours mix with the Spanish tradition. Great afternoon snacks and desserts.



Ensaladas. Sándwiches. Postres internacionales. Menú diario. Salads. Sandwiches. International desserts. Daily lunch menu.

Avda. de la República Argentina, 23-25 41011 Sevilla.
T: 955 571 008 www.grupovips.com
L-D de 8 a 2 h. madrugada ininterrumpido.



Abril

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



C/ Baltasar Gracián, 2. 41007 Sevilla.
T: 954 582 946. www.abrilrestaurantesevilla.com
L-S de 13.30 a 16h. y de 20 a 0h. D de 13.30 a 16h.



Restaurante de cocina tradicional mediterránea basada en productos del mercado de primera calidad. Destacan los arroces con bogavante, la paletilla de cordero asada y el rodaballo al oloroso. Restaurant serving traditional Mediterranean cuisine with the finest seasonal ingredients. Standout dishes include the rice with lobster, roast lamb shoulder and turbot cooked in sherry. Well-stocked cellar of Spanish and international wines.

*Arroces y carnes y pescados frescos.
Rice dishes and market fresh meat and fish.*

Alcuza

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



C/ Campamento, 29. 41018 Sevilla.
T: 954 542 477 / 954 542 428. www.alcuza.es
L-S de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0 h. Sobremesa ininterrumpida.



Establecimiento muy bien situado, próximo a la Estación de Santa Justa, aeropuerto y estación de metro a 2 minutos. Barra de tapas y salón principal decorado con sobriedad confortable. En primavera y verano dispone de terraza.

Very well located restaurant, near Sant Justa station, the airport and two minutes from an underground train station. Tapas bar and main dining room, with pleasant, restrained décor. Terrace in spring and summer.

Alta cocina andaluza. Cocina de mercado. Recetario de cocina andaluza versionada. Vinos andaluces. Andalusian haute cuisine. Market cuisine. Variations on Andalusian recipes. Andalusian wines.

Bar de tapas **Tapas bar**

Andrés

Bar familiar en la barriada del Cerro del Águila, un lugar apacible en el que reina la relación calidad-precio. Amplia terraza con veladores a la calle.

Family bar in the Cerro del Águila district, a peaceful place that stands out for its value for money. Spacious terrace with tables.



Cocina andaluza. Desayunos y tapas. Raciones. Pescados y carnes. Chacinas.

Andalusian cuisine. Breakfasts and tapas. Side dishes. Meat and fish dishes. Cold meats.

C/ Afán de Ribera, 200. 41006 Sevilla.

T: 954 922 055.

L-S de 7 a 16.30 y de 19 a 0 h. Domingo descanso.



Restaurante **Restaurant**

Asador Casa Modesto

Cocina de mercado jalonada por los asados de lechazo y cochinito al horno de leña, por la parrillada y productos de temporada. Cuenta con un amplio salón de celebraciones, una coqueta terraza y una cálida bodega subterránea como salón privado.

Market cuisine featuring milk-fed lamb and suckling pig roast in a wood-fired oven, barbecued meats and seasonal ingredients. It has a spacious dining room, an attractive terrace and a cosy function room downstairs.



Lechazo y cochinito al horno de leña. Gran selección de vinos, destilados y cigarros habanos.

Milk-fed lamb and suckling pig cooked in a wood-fired oven. Wide range of wines, spirits and Cuban cigars.

Gran Plaza, 8 (Edif. Al-Mutamid). 41005 Sevilla

T: 954 925 504 www.modestorestaurantes.com

L-J de 20 a 3 h. V-D de 17 a 3 h.



Asador La Despensa

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Un lugar acogedor, con decoración rústica, para disfrutar de buenas carnes y algún que otro capricho gastronómico. Amplia carta de vinos.
A cosy place with rustic décor to enjoy good meats and a number of other gastronomic treats. Extensive wine menu.

C/ Fray Pedro de Zúñiga, 4. 41018 Sevilla.
T: 954 536 663.
L-D de 13 a 16.30 y de 21 a 0.15 h.



Asados, cordero y cochinillo, buey, ternera, ibérico y vaca rubia (carne gallega).

Roasts; lamb and suckling pig, ox, veal, Iberian meats and Galician beef.

Asturias

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Restaurante asturiano en plena zona universitaria y de negocios en Sevilla con una terraza muy ambientada en días de sol.

Asturian restaurant in the heart of Seville's university area and business district, with a lively terrace on sunny days.

Avda. Ramón y Cajal, 2. 41018 Sevilla.
T: 954 641 009.
L-D de 9 a 23.30 h. Cierra domingos tarde.



Cocina asturiana. Siderería.

Asturian cuisine. Cider.

Bar de tapas **Tapas bar**

Barrameda

Desde hace cuarenta años en este negocio familiar del barrio de Nervión se respeta la tradición más sevillana. Son famosos sus desayunos a base de tostadas de lomo, de chacina ibérica y 'Tostá de mechá'.

Family business in the Nervion area with an atmosphere recalling the Easter processions; this eatery, steeped in Sevillian tradition, has been serving for forty years. Famous for its breakfasts based on toast with pork loin, Iberian cold meats and Tostá de mechá (toast with meat).



Desayunos. Cocina sanluqueña. Pescaito frito. Guisos marineros. Ortiguillas de Sanlúcar. Breakfasts. Cuisine in the Sanlucar style. Fried fish. Fish stews. Sanlucar sea anemone.

Avda. El Greco, 4. 41007 Sevilla.
T: 954 574 693 / 954 570 148.
L-S de la 6 a 0 h. ininterrumpidamente.



Bar de tapas **Tapas bar**

Buenos Aires

Ambiente muy agradable en una zona estratégica de Sevilla al lado del estadio del Sevilla FC. Buenos platos y servicio rápido. Celebrados montaditos, tapas de gran variedad y estupendos desayunos.

Pleasant atmosphere in a bar with an excellent location, right by Sevilla FC's stadium. Good food and fast service. Renowned montaditos (mini-sandwiches), a range of tapas and great breakfasts.



Amplia variedad de tapas frías y calientes. Wide variety of cold and hot tapas.

C/ Divino Redentor, 8. 41005 Sevilla.
T: 954 631 560.
D-V de 7 a 0 h. Domingos y festivos a partir de las 9 h.



Cabo Roche

Restaurante **Restaurant**



En la intersección de dos grandes avenidas, el verdadero sabor de la cocina andaluza en el elegante marco del buen gusto por lo sencillo. Dispone de parking cercano, un reservado para 14 personas, zona de fumadores y bodega climatizada.

At the crossing of two large avenues, the true tastes of Andalusian cuisine in an elegant setting marked by its simplicity. It has a car park nearby, a private room with capacity for 14, a smoking area and an air conditioned area downstairs.

Avda. Ramón y Cajal s/n (Esq. Martínez Barrios) 41005 Sevilla.
T: 954 662 927 / 954 655 203.
L-S de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0 h.



Cocina andaluza. Jarrete de novillo al vino tinto. Poleá de la Abuela.

Andalusian cuisine, Veal shank cooked in red wine. Traditional poleá (sweet porridge).

Casa Espolaina

Bar de tapas **Tapas bar**



Tradicional bar de barrio con sabor popular. Caracoles y cabrillas en verano para disfrutar al fresco.

Traditional local bar with a popular atmosphere. Snails in summer, great to eat outdoors.

C/ Mariano Benlliure, 16. 41005 Sevilla.
T: 954 584 133.
L-S de 7 a 23.30 h.



Cabrillas. Carrillada. Menudo casero. Snails. Pork cheek. Home-cooked offal.

Restaurante **Restaurant**

Casa del Duque

Restaurante-bodega con cuidada decoración, un ambiente agradable y un servicio rápido y eficiente. Cocina con calidad y buen precio.

Restaurant-bodega with carefully-designed décor, a pleasant atmosphere and fast, efficient service. Quality, value cuisine.



Carnes. Tablas de pan. Revueltos.
Meats. Bread platters. Scrambled egg dishes.

C/ Chaves Nogales, 7. 41018 Sevilla.
T: 954 531 934 www.tabernacoloniales.es
L-D de 12.30 a 0.15 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Casa Ruiz

Restaurante agradable y siempre concurrido, decorado al más estilo sevillano, donde poder degustar una gran selección de los mejores platos de la cocina andaluza.

Pleasant and always lively restaurant, decorated in the Sevillian style, where you can try a wide range of the best dishes from Andalusian cuisine.



Chacina ibérica. Cocina tradicional andaluza.
Carta de vinos.
Iberian cold meats. Traditional Andalusian cuisine.
Wine menu.

C/ Carlos de Cepeda, 4. 41005 Sevilla.
T: 954 641 727.
L-S de 7.30 a 0 h.



Charlotte

Cafetería **Café & Drinks**



Avenida de la Buhaira, 10. 41018 Sevilla.
T: 954 420 975.
L-D de 8 a 0 h.



Helados, frappés, tartas, smoothie, granizados natural, pasta, pizza, copas y cócteles. Un concepto diferente bien recibido en el barrio.

Ice creams, frappes, cakes, smoothies, natural slushes, pasta dishes, pizza, drinks and cocktails.

A different idea that has become very popular in the neighbourhood.

Frappés, smoothies, cócteles.

Frappes. Smoothies. Cocktails.

Charrana

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Clemente Hidalgo, 54. 41005 Sevilla.
T: 954 576 670.
J-M de 6.30 a 0 h. inInterrumpidamente.



Típico bar con sabor sevillano en el barrio de Nervión, con salón interior y terraza y una buena variedad de tapas de siempre.

Typical bar in the Sevillian style, in the Nervion area, with an indoor dining room, a terrace and a wide range of traditional tapas.

Tapas caseras. Cocina tradicional sevillana. Carnes. Pescados.

Home-cooked tapas. Traditional Sevillian cuisine. Meat and fish dishes.

Bar de tapas **Tapas Bar**

Cruzcampo

Un bar de siempre, decano en el barrio por llevar más de 50 años abriendo “a todas horas”. Cocina sevillana.

A traditional bar, doyen of the district, since it has been opening at all hours for more than 50 years. Sevillian cuisine.



Cocina tradicional. Carne encebollada. Menudo. Crujiente de salmón. Patatas rellenas. Traditional cuisine. Meat with onion. Offal. Salmon crust. Stuffed potatoes.

Avda. Cruz del Campo, 3. 41005 Sevilla
T: 954 570 038.
L-D de 5 a 23 h. Cierre domingos tarde.



Restaurante **Restaurant**

Da Pino

Restaurante italiano. Para los amantes del arroz y la fideuá, decir que pertenecen a la Cofradía Internacional del Arroz como Cofrades de Número. Jueves noche música en vivo. Todo tipo de celebraciones.

Italian restaurant. For those who enjoy rice and noodle dishes, this restaurant is a Full Member of the International Rice Association. Live music on Thursday nights. All kinds of celebrations.



Pasta. Pizza. Arroces. Fideuas. Carnes. Pescados. Pasta dishes. Pizza. Rice and noodle dishes. Meat and fish.

C/ Rico Cejudo, 32. 41005 Sevilla.
T: 954 570 661 www.restaurantedapino.es
L-D de 13.30 a 16 y de 21 a 0 h. Cerrado domingos noche.



El Cafetal

Cafetería **Café**



Pub cafetería donde, a media tarde, el rey es el café para dar paso a las copas cuando se acerca la noche. Ambiente acogedor con chimenea en invierno. Terraza cubierta en la que se puede fumar. Pastelería y tartas para acompañar al café. Ofrecen también cócteles, mojitos, caipiriñas... Pub-café offering coffee in the afternoon and drinks later on as night falls. Cozy atmosphere with an open fire in winter. Smoking permitted on the covered terrace. Cakes and sweets to go with your coffee. Also serving cocktails, mojitos, caipiriñas...

Av. Ciudad Jardín 5. 41005 Sevilla.
www.elcafetalsevilla.com.
 De 15.30 a Cierre (0/1h, según el día). No cierra.



Copas, cócteles y cafés.
Drinks, cocktails and coffees.

El Marisco Rojo

Marisquería **Seafood**



Marisquería y freiduría con una gran variedad. Autoservicio. Para tomar en el local y para llevar. Great variety of seafood and fried dishes, self-service for eating in, or to take away.

Avenida De Andalucía, 56. 41006 Sevilla.
 T: 954 254 224.
 M-S de 11.30 a 16 y de 19.30 a 0 h. Domingos ininterrumpidos.



Mariscos y pescado frito.
Seafood and fried fish.

Bar de tapas **Tapas bar**

El Rincón Andaluz

Bar cafetería con 25 años de experiencia en uno de los barrios más comerciales. Decoración sevillana. Amplia terraza apacible.

Bar-café that has been running for 25 years in one of the city's main shopping areas. Sevillian décor. Pleasant, spacious terrace.



Desayunos. Montaditos y tapitas frías. Salmorejo. Breakfasts. Montaditos (mini-sandwiches) and cold tapas. Salmorejo (cold soup).

Benito Mas y Prat, 5. 41005 Sevilla
T: 954 582 962.
L-S de 7 a 23 h. Domingos cierre.



Bar de tapas **Tapas bar**

El Rincón de Manu

Tapas caseras creadas y hechas por el propio Manu que cuida todos los detalles de su local, desde la cocina al buen ambiente de la barra. Cerveza muy fría selección de vinos para copenar.

Home-style tapas created and prepared by Manu himself, who oversees every aspect of this restaurant from the kitchen right down to the good vibrations at the bar. Ice cold beer - selection of wines by the glass.



Bacalao frito con salsa de pimientos rojos. Solomillo de atún con cebolla y salmorejo. Pollo a la mostaza. Fried cod with red pepper sauce, tuna steak with onion and salmorejo and chicken with mustard.

C/ Japón 8, 41020 Sevilla
T: 695 38 73 46
De 12 a 17 h y 20 a 0h. No cierra.



El Toboso

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Gran Plaza, 9. 41005 Sevilla.
T: 954 633 699 www.modestorestaurantes.com
L-D de 8 a 2 h.



Cocina andaluza y nacional de mercado, pescados y mariscos, productos de temporada y variedad de arroces. Gran barra con variedad de tapas y terraza exterior acondicionada, zonas de fumadores y salones privados.

Spanish and Andalusian market cuisine, fish and seafood, seasonal produce and a range of rice dishes. Great bar with a variety of tapas; outdoor terrace, smoking area and private dining rooms.

Cocina marinera. Pescados y mariscos de Cádiz y Huelva. Arroz con bogavante. Guisos tradicionales. Seafood cuisine. Fish and seafood from Cadiz and Huelva. Rice with lobster. Traditional stews.

Entreamigos

Bar de tapas **Tapas bar**



Av. Ciudad Jardín 87. 41005 Sevilla
T: 954 640 710.
De 9.30 a 21h. No cierra.



Muy popular y frecuentado en el barrio de Ciudad Jardín. Cocina andaluza a base de buenas tapas. Platos combinados y menús. Amplia y soleada terraza. En temporada de caza, el arroz con ansares y la caldereta de venao.

Very popular and busy bar in the Ciudad Jardín district. Andalusian dishes and tapas. Mixed platters and set menus. Large, sunny terrace. Rice with goose and venison casserole in hunting season.

Paella (los domingos) y cola de toro. Paella on Sundays and bull's tail.



En nuestras instalaciones pone a su servicio el más amplio surtido para atender las necesidades del gremio de hostelería.

Nuestras realidades

- 20.000 referencias
- 9.000 m² sala de ventas
- 1.500 m² venta de perecederos y congelados
- 1.200 m² de aparcamiento

En nuestras secciones de:

- Menaje
- Bazar
- Perecederos
- Alimentación
- Limpieza



Pol. Ind. Carretera Amarilla. Avda. Roberto Osborne nº 5 Sevilla. Tel. 954 517 389

Por precio, calidad, servicio, surtido y comodidad.
Estamos para ser su proveedor.

Huerta del Rey

Bar de tapas **Tapas bar**



La oferta de este tradicional horno sevillano combina la repostería y dulces tradicionales con un comedor en el que se sirven platos de la cocina andaluza de siempre.

This traditional Sevillian bakery offers typical confectionery and pastries as well as a dining room where you can try time-honoured Andalusian dishes.

C/ Eduardo Dato, 22. 41018 Sevilla
T: 954 637 858.
L-V de 8 a 22 h. S-D de 9 a 22 h.



Dulces y repostería. Tapas y platos de cocina andaluza.

Confectionery and pastries. Tapas and Andalusian dishes.

Jota

Cervecería **Beers**



La puerta siempre está abarrotada de incondicionales que buscan en este pequeño local una de las cervezas mejor tiradas y más fresquitas de Sevilla según los entendidos.

This little place is always bustling with loyal customers who come for the best and most refreshing beer in Seville, according to those in the know.

Luis Montoto, 52. 41005 Sevilla.
T: 954 530 871.
L-D de 12 a 0 h.



Cañas de cerveza fría.

Cold beer on tap.

Restaurante y tapas **Restaurant and tapas**

La Bodega Andaluza

Restaurante inspirado en los despachos tradicionales de principios del s. XX. Cocina tradicional andaluza y platos para compartir acompañados de una selección de los mejores vinos en un ambiente acogedor.

Restaurant inspired by the grocer's shops of the early 20th century. Andalusian cuisine and dishes to try accompanied by a selection of the best wines in a welcoming atmosphere.



Cocina andaluza. Gran surtido de tapas (60).
Andalusian cuisine. Wide range of tapas (60).

C/ Benito Mas y Prat, 10. 41005 Sevilla.
T: 954 572 210 www.laandaluza.com
L-V de 7.30 a 0 h. S-D de 9 a 0.30 h.



Restaurante **Restaurant**

La Basílica

Enclavado en lo que iba a ser una iglesia neogótica del arquitecto sevillano Aníbal González, respeta rigurosamente la obra original. Se ofrece una exquisita variedad culinaria con especial atención a los productos andaluces. Salones para celebraciones.

Housed in what was intended to be a neo-Gothic church by Sevillian architect Anibal Gonzalez, rigorously respecting the original design. Serving an exquisite culinary variety with special attention paid to Andalusian produce. Dining rooms for celebrations.



Carpaccio de langostinos con gulas al ajillo.
Musaka de calabacines con rape y langostinos.
Carpaccio of king prawns with gulas in garlic.
Courgette moussaka with angler fish and prawns.

C/ Avda. de la Buhaira, s/n. 41018 Sevilla.
T: 954 631 112 www.labasilicasevilla.com
M-D de 13.30 a 16 y de 21 a 23.30 h.



La Caña

Cervecería **Beers**



Cervecería con amplia terraza en plena avenida Ramón y Cajal junto a edificios universitarios y oficinas que animan enormemente el ambiente cualquier día de la semana.

Pub with a spacious terrace on Avenida Ramón y Cajal, next to university buildings and offices that give this place an atmosphere all through the week.

Avda. Ramón y Cajal, 126. 41005 Sevilla.

T: 954 925 930.

L-D de 7 a 0 h. ininterrumpido.



Tapas. Cocina sevillana. Banderilla de la Caña.

Tapas. Sevillian cuisine. House appetisers.

La Cococha

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Desde 1929 este restaurante, fruto de la investigación constante y renovadora, ofrece desde la tapa tradicional hasta la más creativa y sofisticada de las recetas tras cocinarla "con mucho mimo y a fuego muy lento".

Since 1929; this restaurant, the result of constant research and renewal, offers everything from traditional tapas to the most creative and sophisticated recipes, cooked "with great care and over a slow heat".

Avda. El Greco, 2 41007 Sevilla.

T: 954 577 832 / 954 575 023 www.restaurantelacococha.com

L-D de 11 a 17 y de 20 a 0 h. Cierre domingos noche.



Arroz con bogavante. Cocochas en salsa verde.

Cocina tradicional andaluza.

Rice with lobster. Fish jowls in green sauce.

Traditional Andalusian cuisine.



Sevilla...

Volverás.

Sevilla
Plan
Turístico



TURISMO DE
Sevilla

www.turismosevilla.org
www.turismosevilla.tv

La Espumosa

Bar de Tapas Tapas bar



La Espumosa pertenece a un conjunto de cervecerías-marisquerías algunas en régimen de franquicias netamente sevillanas que destacan por su profesionalidad, atención al cliente y buena relación precio-calidad.

La Espumosa belongs to a group of seafood-pub eateries, some of them franchises, with a characteristically Sevillian feel. Outstanding professionalism, customer service and good value for money.

C/ Espinosa y Cárcel, 4. 41005 Sevilla
T: 954 256 744 www.laespumosa.com
L-D de 12 a 17 y de 20 a 0 h.



Marisco. Pescado de la bahía, arroces, guisos marineros, chacinas con D.O.

Seafood. Fish from the bay, rice dishes, fish stews, Designation of Origin cold meats.

La Parrilla Andaluza

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Ubicado en el barrio de Nervión, actual zona de negocios y comercial de Sevilla. Buena oferta gastronómica que podrá degustar en sus veladores o en su salón de la primera planta. Comidas de empresa y celebraciones.

Located at the well known Nervión district, close to the center of the city. Good andalusian cuisine outside uin terrace or its dining room on the first floor. Company meals and social events.

C/ Luis de MORAles, 24. 41018 Sevilla
T: 954 541 011 www.parrillaandaluza.com
L-D de 13,30 a 16 y de 20,30 a 0 h.



Carnes a la brasa, revueltos y arroces.

Grilled meat, assorted scrambled eggs and rice dishes.

Amamos la Cerveza
Cruzcampo
de principio a fin.

La amamos
por su elaboración única y
su frescura inigualable, por
su naturalidad y por su
cuidada forma de servicio.
La amamos, sencillamente,
por ser perfecta.

www.cruzcampo.es

Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 5,7°

La Tradicional

Bar de tapas Tapas bar



Una sorpresa en el barrio de La Juncal, un extenso surtido de tapas con toques creativos en un local de siempre que respeta la estética tradicional sevillana.

A pleasant surprise in the La Juncal neighbourhood; a wide variety of tapas with creative touches in a local establishment that respects the traditional Sevillian aesthetic.

C/ Alberche bloque 2 letra D. 41005 Sevilla
T: 954 646 653.
M-S de 14 a 16 y de 20.30 a 0 h. Cierra domingos y lunes.



Cocina tradicional con toques creativos.
Traditional cuisine with creative touches.

Las Góndolas

Bar de tapas Tapas bar



Cuatro establecimientos repartidos por el recinto Mercasevilla con horarios de noche para los trabajadores. Desayunos. Bocadillos y aperitivos.
Four eateries in different parts of the Mercasevilla enclosure, with night-time opening hours for workers. Breakfasts. Sandwiches and appetisers.

C/ Mercasevilla nave 2. 41020 Sevilla.
T: 954 529 554.
L-D de 22.30 a 11 h. o 15 h. el fin de semana.



Desayunos. Aperitivos.
Breakfast. Appetisers.

Bar de tapas **Tapas bar**

Los Manueles

Establecimiento sencillo, con buen ambiente en los horarios de salida de oficina a mediodía y tarde.

Good atmosphere at lunchtimes and when office hours end in the afternoon.



Cerveza y café.
Beer and coffee.

C/ Aznalcázar, 10. 41005 Sevilla.
T: 954 648 772.
L-D de 8 a 15 y de 19.30 a 23 h.



Bar de tapas **Tapas bar**

Manzanilla-Los Caracoles

Bar / cervecería de barrio famoso por sus caracoles y cabrillas. Tapas caseras variadas de la cocina andaluza, chacinas ibéricas. Amplia terraza soleada con muy buen ambiente.

Local bar renowned throughout the city for its different varieties of snails. Varied range of home-style Andalusian dishes and Iberian cold meats. Large sunny terrace with a great atmosphere.



Tapas sevillanas de siempre. Caracoles.
Typical local dishes and snails.

C/ Sinai 23. 41007 Sevilla
T: 954 584 812.
De 8.30 a 0h. No cierra



Mesón el Asador

Restaurante **Restaurant**



Uno de los grandes asadores de la ciudad con sucursales en Jerez, el Puerto... Carnes de primera calidad: cordero, buey... en sus mejores cortes y presentaciones. Buenos vinos para acompañar.

One of the city's great carveries, with branches in Jerez, El Puerto... Top quality meats including lamb and ox; the best cuts and presentation. Good wines to accompany.

C/ Sinaí, 19. 41007 Sevilla
T: 954 576 350 www.mesonelasador.com
L-D de 13 a 17 y de 20.30 a 0 h. V-S hasta la 1 h. Cierre D tarde.



Asador de carnes, Cochinitillo, cordero, buey. Cocina tradicional.

Carvery. Suckling pig, lamb, ox. Traditional cuisine.

Mesón Pasiego

Bar de tapas **Tapas bar**



Casi cuarenta años al servicio de los clientes. El lugar perfecto para tomar unas tapas y unas cervezas bien frías, con un ambiente tranquilo y agradable.

Almost forty years serving customers. The perfect place for tapas and a cold beer in a peaceful, pleasant atmosphere.

Avda. Eduardo Dato, 99. 41005 Sevilla.
T: 954 926 455.
X-L de 12 a 16 y de 20 a 0 h.



Jamón. Caña de lomo, quesos y chacinas en general. Selección de conservas.

Ham. Joint of pork loin, cheese and cold meats in general. Selection of preserves.

Lounge Club **Lounge club**

Modesto Lounge Club

Extensa y variada carta de bebidas y cigarros habanos. Un marco idóneo para las reuniones, el afterwork y el ocio. Sede oficial del Club Pasión Habanos. Cálida y sofisticada decoración, espacio multimedia y zona wi-fi.

Extensive and varied menu of drinks and Cuban cigars. The perfect setting for meetings, to relax after work and during leisure hours. Official meeting place of the Cuban cigar organisation Club Pasión Habanos. Warm, sophisticated décor, multimedia and Wi-Fi area.



Gran selección de vinos, destilados y cigarros habanos.

Excellent selection of wines, spirits and Cuban cigars.

C/ Alfonso XI, 1- 2ª pl. 41005 Sevilla.
T: 954 925 504. www.modestorestaurantes.com
M-X y D de 16 a 23 h. J-V y S de 16 a 2 h.



Pub irlandés **Irish pub**

O'NEILL'S Irish Pub

Cervecería irlandesa de cuidada ambientación, todo en madera, e interminable carta de cervezas nacionales y de importación. Pantalla gigante donde proyectan los principales partidos de fútbol y otros deportes. Ideal para "after work" con los compañeros de trabajo. Se puede picar y hay almuerzos todos los días. Irish pub with typical wooden decor and an endless range of national and imported beers. Giant screen for football and other sporting events. Ideal for after-work drinks with friends. Snacks and lunches served every day.



Cerveza internacional y copas.
International beers and cocktails.

Edf. Viapol, Calle Enramadillo s/n. 41018 Sevilla
T: 954 643 104. www.oneillspubs.com
L-J y D: de 9 a 2h. V-S hasta las 4h.



Plaza Grande

Bar de tapas **Tapas bar**



Bodeguita de estilo típico sevillano de ambiente acogedor y familiar. Cervezas frías, vinos y hasta mosto en su época.

Typical Sevillian bodega with a welcoming, friendly atmosphere. Wines, cold beers and grape juice in season.

Avda. Cruz del Campo, 56. 41005 Sevilla.
T: 954 640 255.
L-D de 12 a 0 h.



Tapas frías. Montaditos. Chacina ibérica. Maruca. Caracoles en temporada.

Cold tapas. Montaditos (mini-sandwiches). Iberian cold meats. Ling fish. Snails in season.

Puerta Caleta

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Mesón andaluz ambientado con fotografías de paisajes africanos, ubicado en pleno centro de negocios de la ciudad. Un lugar agradable donde viajar sin salir de Sevilla.

Andalusian eatery decorated with photos of African landscapes, located right in the city's business district. A pleasant place, where you can for travel without leaving Seville.

C/ Camilo José Cela, manzana 1. 41018 Sevilla.
T: 954 641 078 www.puertacaleta.com
L-D de 13 a 16.30 y de 20 a 0 h. Cierra domingos noche.



Tapas típicas sevillanas. Cocina española elaborada.

Traditional Sevillian tapas. Fine Spanish cuisine.

Restaurante y Tapas **Restaurant & tapas**

Raimundo

Esta cervecería familiar presume de servir “la mejor cerveza del mundo”, y no les falta razón. Pero además se cuidan de mantener vivos los clásicos sabores del sur.

This family pub boasts of serving “the best beer in the world,” and with reason. However, another speciality is their food, keeping alive all the classic flavours of the south.



Tapas y platos sevillanos. Carnes a la brasa.

Revueltos. Cerveza fría.

Sevillian tapas and dishes. Barbecued meats.

Scrambled egg dishes. Cold beer.

C/ San Benito, 8. 41018 Sevilla.

T: 954 531 818 www.baraimundo.com

L-D de 8 a 0 h. ininterrumpido.



Bar de tapas **Tapas bar**

Ricardo

Guisos y elaboraciones tradicionales en la cocina de toda la vida de este bar de tapas familiar del barrio de Rochelambert, donde se cocina siempre con sabor casero.

Traditional stews and dishes served in this family tapas bar in the Rochelambert neighbourhood, where the food always has that home-cooked taste.



Desayunos y tapas sevillanas. Carrillada.

Espinacas. Habas con jamón.

Sevillian tapas and breakfasts. Pork cheek.

Spinach. Broad beans with ham.

Puerto de Portalet, 5. 41006 Sevilla

T: 954 663 701.

L-D de 7.30 a 0 h.



Rico

Cafetería y heladería **Café & ice cream parlour**



C/ Marqués de Nervión, 95. 41005 Sevilla
T: 954 924 775.
L-D de 8 a 12.30 y de 16 a 21 h. Cierre L tarde y S mañana.



Obrador de pastelería y heladería propio. Gran surtido en tartas, mini-pastelitos y canapés. Celebraciones de cumpleaños.

A veritable workshop of confectionery and ice cream. Wide range of tarts, mini-cakes and canapés. Birthday celebrations.

Gran selección en pastelería dulce y salada. Excellent selection of pastries and pies.

Rocío

Bar de tapas **Tapas bar**



Avda. el Greco, 12. 41007 Sevilla
T: 954 531 818.
L-S de 7 a 0 h.



Tradición familiar hostelera, manzanilleros y taberneros desde el año 1966. Ambiente y servicio familiar y cercano.

A family tradition, working in the food, drink and Manzanilla wine trade since 1966. Warm, friendly atmosphere and service.

Cocina tradicional andaluza con toques innovadores. Arroz imperial de Cuba. Musaka. Cuchareo. Traditional Andalusian cuisine with innovative touches. Cuban Imperial rice. Moussaka. Stews.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Romerijo

Cocedero con más de 25 variedades de mariscos para llevar o consumir en la cervecería. Cocina basada en los productos del mar, los citados mariscos y pescados fritos o a la plancha.

Eatery with more than 25 varieties of seafood to take away or eat in this pub. Cuisine based on produce from the sea, with the seafood and fish either fried or grilled.



Marisco de primera calidad. Marisco a la plancha. Pescados fritos y a la plancha. Top-quality seafood. Grilled seafood. Grilled and fried fish.

C/ Eduardo Dato, 23. 41018 Sevilla.
T: 954 426 568 www.romerijo.com
L-D de 13 a 0 h. (aprox).



Restaurante **Restaurant**

Santa Justa Ciao

Restaurante self-service de la estación de trenes de Santa Justa. Para disfrutar de una variada oferta de comida preparada. Limpieza, agilidad y comodidad garantizadas para viajeros y no viajeros.

Self-service restaurant in the Santa Justa Railway Station, offering an extensive range of prepared dishes. Including A clean, quick and comfortable service, whether or not you are travelling.



Ensaladas, sandwiches, desayunos, café, bollería, frutas y un sinfín de bebidas. *Salads, sandwiches, breakfasts, coffee, pastries, fruit and drinks of all kinds.*

Estación de Santa Justa Av. Kansas City s/n. 41008 Sevilla.
T: 954 532 930 www.autogrill.es
De 8 a 22h.



Sevilla Bahía

Restaurante **Restaurant**



Perteneciente al prestigioso Grupo Salas, junto a la Estación de Santa Justa, una de las mejores cocinas marineras de la ciudad en un local elegante, ideal para reuniones de negocios y grupos.

A member of the prestigious Salas Group located next to the Santa Justa Railway Station, this is one of the best seafood restaurants in Seville. Its elegant premises make it ideal for business meetings and groups.

C/ Concejal Francisco Ballesteros, 4 41018 Sevilla.
T: 954 580 119 www.hosteriasalas.com
L-D de 12 h. a cierre.



*Pescados y mariscos. Alta cocina marinera. Arroces.
Fish and shellfish. Fine seafood dining. Rice dishes.*

Sloppy Joe's

Pizzería **Pizzeria**



Recientemente reformado, sin perder el estilo que lo caracteriza, Sloopy permite hacer de la comida habitual algo especial, un gran evento en el que sentirse como en casa.

Recently refurbished, without losing its unmistakable style. Sloppy's means making everyday foods into something special, a big event where you can feel at home.

C/ Camilo Jose Cela Local B, 5. 41018 Sevilla.
T: 954 923 424 www.sloppyjoes.es
L-J de 13.30 a 17 y de 20 a 0 h. V-S hasta la 1 h. D: ininterrumpido



*Pizzas. Hamburguesas. Sándwiches. Pastas.
Ensaladas. Postres caseros.
Pizzas. Hamburgers. Sandwiches. Pasta dishes.
Salads. Homemade desserts.*

Bar de tapas **Tapas bar**

Taberna de Nervión

Taberna con una carta equilibrada, terraza a la sombra de los árboles y un servicio muy atento, amable y amistoso. Barra y salón para disfrutar tranquilamente de las tapas.

Tavern with a balanced menu, terrace with trees for shade and very attentive, friendly service. Bar area and dining room for enjoying the tapas in a relaxed way.



Carnes ibéricas. Solomillo a la carbonara. Confit de pato. Chocos en su tinta.

Iberian meats. Sirloin steak a la carbonara. Duck confit. Cuttlefish in ink.

C/ Marqués del Nervión, 116. 41005 Sevilla.

T: 954 622 164.

M-D de 13 a 16.3 y de 20.30 a 0.30 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Taberna Azafrán

Taberna típica sevillana situada en el popular barrio de Nervión junto al Sánchez Pizjuán, con capacidad para 40 comensales. Cocina tradicional andaluza con toques creativos.

Typically Sevillian tavern located in the popular Nervion neighbourhood, next to Sánchez Pizjuán, with capacity for 40 diners. Traditional Andalusian cuisine with creative touches.



Cocina tradicional andaluza. Pescados y carnes.

Platos de autor.

Traditional Andalusian cuisine. Meat and fish fishes.

Signature dishes.

C/ Luis Montoto, 148 (esq. Marqués del Nervión). 41005 Sevilla.

T: 954 576 697 www.azafranrestaurantes.com

L-S de 12.30 a 16.30 y de 20 s 0.30 h. Cierre domingos.



Torre del Homenaje

Restaurante **Restaurant**



C/ Médicos sin Fronteras, 9. 41020 Sevilla.
T: 954 403 819 www.torredelhomenaje.es
L-S de 13:30 a 17 y de 20 a 0 h. D: hasta 18 h. aprox.



Restaurante de cocina andaluza y asados al horno de leña, situado en un floreciente barrio de Sevilla. Excelente opción para los amantes del buen vino, carnes a la brasa, marisco y todo lo bueno de la tierra. Restaurant serving Andalusian cuisine and roasts cooked in a wood-fired oven, located in an up-and-coming part of Sevilla. Excellent option for lovers of fine wine, barbecued meat, seafood and good local produce.

Cocina andaluza. Marisco. Carnes a la brasa. Guisos caseros.

Andalusian cuisine. Seafood. Barbecued meats. Home-cooked stews.

V. Izquierdo

Bar de tapas **Tapas bar**



Avda. Alcalde Juan Fernández, 9. 41005 Sevilla.
T: 954 643 098.
D-V de 8 a 0. Cocina de 13 a 16 y de 20.30 a 0 h.



Bar típico sevillano con una extensa carta de tapas. Fundado en 1972. Cocina variada y casera. Typically Sevillian bar with an extensive tapas menu. Founded in 1972. Varied, home-cooked food.

Flamenquín casero. San Jacobo. Guisos. Revueltos de la casa. Atún encebollado. Aneto de pollo. Homemade flamenquín sausage. San Jacobo. Stews. House scrambled egg dishes. Tuna with onion. Aneto of chicken.

Hotel **Hotel**

Vértice. Mesón el Yantar

Hotel Vértice Sevilla cuenta con un interiorismo funcional y moderno en sus 162 habitaciones. Situación estratégica en plena zona de negocios, junto al Palacio de Exposiciones y Congresos.

Hotel Vértice Seville's 162 bedrooms all have functional and modern design. With an excellent location in the heart of the business district, next to the Exhibition and Conference Centre.



Cocina tradicional andaluza. Cartuchos de pescaito frito. Tapas sevillanas.

Traditional Andalusian cuisine. Blocks of fried fish. Sevillian tapas.

Avda. Aeronáutica, s/n. 41020 Sevilla.
T: 954 475 847. www.verticehoteles.com
L-D de 8 a 0 h.



Celebraciones **Celebrations**

Virgen de los Reyes Salones

Espacio recientemente reformado para la celebración de todo tipo de eventos sociales y empresariales con la mayor comodidad y atención en el servicio.

Recently refurbished premises to cater for social and business events of all kinds with more comfort and quality service. Lunches and dinners (reservations possible)



Cocina mediterránea, elaborada de forma casera. Los famosos churros con chocolate de la casa.

Mediterranean cuisine cooked in the traditional manner. The famous churros with freshly made hot chocolate.

Av. Luis Montoto, 131. 41007 Sevilla.
T: 954 581 206 / 689 089 715 www.azafranrestaurantes.com
Almuerzos y cenas (eventos concertados).



Abacería C. Ilundain

Bar de tapas **Tapas bar**



Av. Cardenal Ilundain, 3. 41013 Sevilla
T: 954 706 868 / 620 329 664.
De 12 a 0h. No cierra.



Bar abacería. Especialidad en guisos caseros, chacinas de Jabugo y vinos de Rioja y Ribera del Duero.

Bar in the style of a grocer's shop specialising in home-style stews, cold meats from Jabugo and wines from the Rioja and Ribera del Duero wine regions.

Tortilla de patata rellena.

Stuffed potato omelette.

Antares

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Genaro Parladé, 9. 41013 Sevilla
T: 954 296 900 / 954 629 451. www.club-antares.com
L-S de 13 a 18 y de 20 a 23.30 h. Cafetería horario continuo.



Restaurante abierto al público, menús desde 15 euros, precios especiales para grupos con una capacidad para 150 comensales. Celebraciones de negocios y particulares.

Restaurant open to the public, lunch menus from 15 Euros, special prices for groups, with a capacity for 150 diners. Business and private events.

Cocina mediterránea.

Mediterranean cuisine.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Arturo Jamaica**

Un histórico del barrio de Heliópolis, instalado en una bonita villa de la Exposición Universal de 1929 y heredero aún de aquel encanto añejo. La calidad está avalada por el Grupo Arturo. Barra de tapas y salones con capacidad para 150 comensales.

A classic in the Heliopolis neighbourhood, located in a lovely pavilion from the 1929 Universal Exhibition and still boasting a certain old-world charm. Its quality has the backing of the Arturo Group. Tapas bar and dining rooms with capacity for 150 diners.



Cocina andaluza. Sopas. Ensaladas. Revueltos. Mariscos. Pescados. Carnes. Arroces.

Andalusian cuisine. Soups. Salads. Scrambled egg dishes. Seafood. Fish. Meat. Rice dishes.

C/ Jamaica, 16. 41012 Sevilla.
T: 954 611 244. www.arturocantoblanco.com
L-S de 13 a 17 y de 20 a 0 h.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Baco Borbolla**

Se encuentra junto a la Plaza de España y Parque de María Luisa. Posee terraza exterior acotada y acondicionada para disfrutarla durante todo el año. Amplia barra en el interior y un salón con capacidad para 25 comensales.

Next to Plaza de España and the Maria Luisa Park. It has an exterior terrace that is designed for customers to enjoy all year round. Spacious bar area inside, and a dining room with a capacity of 25.



Cocina tradicional andaluza y sevillana.

Especialidad en bacalao. Pescados. Carnes. Arroces. Traditional Andalusian and Sevillian cuisine.

Specialising in cod. Fish. Meat and rice dishes.

Avda. Borbolla, 12. 41013 Sevilla.
T: 954 53 65 50 / 666 469 561 www.restaurantesbaco.es
L-S de 8.30 a 0 h. Cierra sábados noche y domingo.



Cambados

Restaurante **Restaurant**



Alta gastronomía especializada en productos gallegos. Calidad y servicio a la altura de los más exigentes. Instalado en una villa de la Exposición Universal de 1929, cuenta con una agradable terraza y salones para grupos.

Haute cuisine with Galician products as a speciality. Quality and service that meet the most demanding tastes. Housed in a pavilion built for the Universal Exhibition of 1929, it has a pleasant terrace and dining rooms for groups.

C/ Uruguay, 12. 41012 Sevilla.

T: 954 616 000.

L-D de 13.30 a 17 h. y de 20 a 24 h.



Pescados y mariscos. Ostras. Langostinos. Carnes gallegas. Postres caseros.

Fish and seafood. Oysters. King prawns. Galician meats. Homemade desserts.

Casa Palacios

Bar de tapas **Tapas bar**



Rincón gastronómico con sabor en el barrio del Porvenir. Antigua tienda de ultramarinos convertida en tienda y abacería con los sabores y la decoración de antes.

A gastronomic treasure with atmosphere in the Porvenir neighbourhood. This grocer's shop retains its old-world décor and flavours.

C/ Progreso, 7. 41013 Sevilla.

T: 954 231 132.

L-S de 7.30 a 23 h. Cierra sábados noches y domingos.



Tapas frías. Chacina. Conservas.

Cold tapas. Cold meats. Preserves.

Bar de tapas **Tapas bar****Citroen**

Este clásico establecimiento que nos despide en nuestra salida del Parque de María Luisa hacia el centro, es una parada obligada para disfrutar de la vegetación del Parque ante una cerveza fría y alguna de sus muchas tapas sevillanas.

This classic eatery is a great place to stop on the way out of the Maria Luisa Park on the way to the centre. Here you can enjoy a view of the park with a cold beer and some of its varied Sevillian tapas.



*Arroces y desayunos. Tapas del recetario sevillano.
Rice dishes and breakfasts. Tapas from the
Sevillian repertoire*

Avda. Portugal, 4. 41013 Sevilla.
T: 954 236 242.
L-D de 7 a 23 h.

Restaurante **Restaurant****Doña Clara**

En el barrio de Heliópolis una cocina inspirada en el trato original de sus entradas y en la plena confianza de la calidad de sus platos de carnes y pescados. Su jefe de cocina, Juan Pablo Ruíz, es un maestro de la cocina de mercado.

In the neighbourhood of Heliopolis, a cuisine that stands out for the original starters and the quality of its meat and fish dishes. Chef Juan Pablo Ruiz is a master when it comes to market cuisine.



*Cocina andaluza de mercado. Carnes. Pescados.
Guisos. Postres caseros. Menús.
Andalusian market cuisine. Meats. Fishes. Stews.
Homemade desserts. Lunch menus.*

Plaza de los Andes s/n. 41012 Sevilla.
T: 954 628 852 www.dclara.com
L-D de 13 a 17 y de 20 a 0 h. Cierra domingos y lunes noche.



El Aljibe

Copas **Drinks**



C/ Monzon Esquina Tramontana. 41012 Sevilla.
T: 954 232 574.
L-D de 12 a 1 h.



Concurrido bar de cervezas y copas uno de los favoritos de los jóvenes que se mueven por la zona universitaria de Reina Mercedes. Pantalla gigante en las tardes de fútbol.

Busy bar serving beer and a range of drinks; a favourite among the many young people around the university area of Reina Mercedes. Large screen for football matches.

Cervezas y copas.

Selection of beers and drinks.

El Espigón

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Avda. Felipe II, 28. 41013 Sevilla.
T: 954 235 340 www.lespigon.com
M-D de 12 a 17 y 20 a 0 h.



Un clásico de la cocina marinera sevillana en un ambiente relajado e íntimo, con toneles en torno a la barra y cálidos salones con capacidad para 70 comensales.

A classic serving fish and seafood in the Seville style, in a relaxed and intimate atmosphere, with barrels in the bar area and welcoming dining rooms with capacity for 70 diners.

Tapas, raciones y especialidades marineras andaluzas.

Tapas, side dishes and specialising in Andalusian fish and seafood.

Restaurante y tapas Restaurant & tapas**El Espigón II**

El local de Bogotá, abierto en 1985, se enclava en una casa señorial y alberga un restaurante con solera, con clientela fiel y satisfecha. Pequeña barra de tapas, aparcacoches y salones con capacidad para 150 comensales.

This restaurant, on Calle Bogota, opened in 1985. An elegant establishment housed in an old mansion house and serving a loyal clientele. Small tapas bar, car park attendant and dining rooms with capacity for 150 diners.



Sopas y guisos marineros. Arroces y frituras de pescado.

Fish soups and stews. Rice dishes and fried fish.

C/ Bogotá, 1. 41013 Sevilla.
T: 954 235 340. www.lespigon.com
Cierra domingos.

**Bar de tapas Tapas bar****Gambrinus Viapol Center**

La cerveza fría de Cruzcampo es la reina. Cervecería con amplia y variada carta de tapas de cocina andaluza. Carne, pescado, ensaladas, chacinas, montaditos. Gran terraza cubierta todo el año.

Where cold Cruzcampo beer takes centre stage. Beer bar with an extensive and varied menu of typical Andalusian tapas. Meat, fish, salads, cold meats and toasted sandwiches. Large terrace covered year round.



Cocina y tapas andaluzas.

Andalusian tapas and cuisine.

Pirotecnia s/n. C. C. Viapol Center, planta 1ª. 41013 Sevilla.
T: 954 536 865. www.gambrinus.com.es
De 8 a 0h. No cierra.



Jamaica

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Clásico e histórico centro de reunión del barrio de Heliópolis. Concurrida barra de tapas, entre las que no falta ninguna del repertorio sevillano, agradables veladores y mesas en el interior para almuerzos y cenas.

A classic meeting place in the Heliopolis neighbourhood. Bustling tapas bar, serving everything in the Sevillian repertoire, pleasant tables both outside and indoors for lunches and dinners.

Avda. Padre García Tejero s/n 41012 Sevilla.
T: 954 611 026.
L-D de 7 a 0 h. Ininterrumpido.



Tapas de cocina sevillana. Ensaladilla. San Jacobito. Urta al coñac.

Sevillian tapas. Potato salad. San Jacobito (battered chicken with cheese). Sea bream cooked with cognac

Joaquín Márquez

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Detrás de una barra siempre abarrotada, la cocina guarda el secreto de uno de los mejores salmorejos de la ciudad, en una carta cantada por el personal, que se supera día a día con las mejores carnes y pescados del mercado.

A lively bar, with a kitchen that prepares one of the city's best salmorejos (cold soups). Here, the menu is sung by the staff, who serve the best meats and fish on the market.

Avda. Felipe II, 8 Esq. Valparaíso. 41013 Sevilla.
T: 954 241 229.
M-D de 13.45 a 16.45 y de 21 a 0 h. Cierre D noche y L.



Cocina sevillana de mercado. Carnes y pescados. Salmorejo de la casa.

Sevillian market cuisine. Meats and fish. House salmorejo.

Bar de tapas **Tapas bar**

Kiosco Abilio

Tradicional kiosco en el interior del Parque María Luisa con veladores siempre concurridos para disfrutar de un fresco descanso en nuestro paseo.

Traditional kiosk inside Maria Luisa park, with outdoor tables, always busy, for enjoying a rest and a refreshment before continuing your stroll.



Tapas sevillanas. Menudo. Caldereta. Arroz los fines de semana.

Sevillian tapas. Offal. Stew. Rice dishes at weekends.

Avda. Don Pelayo, s/n. 41013 Sevilla.

T: 630 169 961.

M-D de 9 a 21 h. Cierra tardes en verano.



VINOS DE SEVILLA
PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

cada vino, un premio

COLONIAS DE GALEÓN
PARQUE NATURAL SIERRA NORTE DE Sevilla



La Raza

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Ubicado en un edificio histórico en pleno corazón del Parque de María Luisa desde 1954. Dispone de varios espacios ideales para celebraciones privadas o de carácter empresarial.

Housed in a historical building in the heart of the Maria Luisa Park, since 1954. It has a number of spaces perfect for private celebrations or business events.

Avda. Isabel La Católica, 2. 41013. Sevilla.
T: 954 232 024 / 902 101 369 www.grupolaraza.com
L-D de 9 a 1 h.



Miniburger de vieiras y langostinos con mayonesa tártara. Cola de toro con patatas Puente Nuevo.

Mini-burger of scallops and prawns with tartar sauce. Bull's tail with Puente Nuevo potato chips.

La Viña

Bar de tapas **Tapas bar**



Caracoles en verano y un amplio surtido del repertorio de cocina sevillana. Un clásico de la tapa al aire libre en el barrio de Heliópolis.

Snails in summer and a wide range of foods from the Sevillian cuisine repertoire. A classic for tapas in the open air, in the Heliopolis neighbourhood.

C/ Ensanche, 2. 41012 Sevilla.
T: 954 620 025.
L-D de 11 a 16.30 y de 19 a 0 h. Cierra jueves.



Pescado fresco de Sanlúcar, marisco y tapas de cocina casera.

Home-cooked fresh fish from Sanlucar, seafood and tapas.

Restaurante y catering **Restaurant & catering**

Los Monos

Un clásico de la restauración sevillana a medio camino de la majestuosa avenida de La Palmera. Cocina andaluza de mercado y amplios salones para celebraciones. Barra de tapas. Servicio de catering.

A great Seville restaurant, halfway along the majestic La Palmera avenue. Andalusian market cuisine and spacious dining rooms for celebrations. Tapas bar. Catering service.



Cocina sevillana y andaluza: Arroz con pato y Urta a la Roteña.

Sevillian and Andalusian cuisine: rice with duck and sea bream in a Roteña sauce.

Avda. Molini s/n. 41012 Sevilla.
T: 954 615 027. www.julia-catering.com
L-D de 8 a 0 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Manolo León

Ambiente andaluz y decoración costumbrista, un local acogedor con dos amplios salones y zona de barriles a la entrada. Chacinas, revueltos y panes, son la antesala de carnes, guisos y otras especialidades de la casa. Bodega justa y variada. Aparcacoches.

Andalusian atmosphere with traditional décor; a welcoming eatery with two spacious dining rooms and an area with barrels. Cold meats, scrambled egg dishes and breads lead the way to meat dishes, stews and other house specialities. Varied wine cellar. Car park attendant.



Revuelto aragonés. Pochas y legumbres. Pescados de mercado. Carnes.

Aragonese scrambled egg. White beans and pulses. Market fish. Meat dishes.

C/ Juan Pablo, 8. 41013 Sevilla.
T: 954 237 109 www.manololeon.com
De 13.30 a 16.30 h., y de 20.30 a 0.30 h.



Mara

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Una agradable barra de tapas da paso a un salón en el que se rinde cumplido homenaje a la mejor cocina marinera andaluza, guisos y preparaciones a la sal, mariscos vivos expuestos en el acuario y fritos de calidad.

A pleasant tapas bar gives way to a dining room that is a temple to the best Andalusian seafood and fish dishes, stews and cuisine a la sal, live seafood displayed in the aquarium and quality fried dishes.

Gustavo Gallardo, 8. 41013 Sevilla.
T: 954 614 049 www.restaurantemara.com
L-D de 9 a 1 h.



*Cocina marinera andaluza.
Andalusian fish and seafood.*

Nueva Victoria

Restaurante **Restaurant**



En la zona residencial más señorial de Sevilla, una casa típica con historia y sabor. Amplias terrazas al aire libre y salones privados para reuniones. Recuperación de recetas antiguas. Carta de arroces amplia.

In a typical Seville mansion located in Seville's most distinguished residential zone, a bastion of local history and flavour. Large open-air terraces and private meeting rooms. Traditional cuisine according to time-honoured recipes. Extensive range of rice.

Manuel Siurot, 34. 41013 Sevilla.
T: 954 617 705. www.nuevavictoria.es
Horario ininterrumpido desde las 12 hasta las 0 h.



Flamenquín de pez espada, croquetas melosas de bacalao. Arroces.

Swordfish "flamenquín", cod croquettes. Assorted rices.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Puerto Delicias

Centro múltiple de actividades y convenciones. Buena restauración: tapas y raciones típicas andaluzas elaboradas respetando el sabor del producto de la mano de Antonio R. Bort. Entre el río Guadalquivir y el Jardín de las Delicias.

Activity and convention centre. Quality food: fine Andalusian tapas and side dishes, maintaining the tastes of the ingredients, created by Antonio R. Bort. Between the River Guadalquivir and the Jardin de las Delicias park.



Cocina de autor. Rissoto de boletus y parmesano con aroma de trufa blanca. Steak tartare.

Signature cuisine. Risotto of boletus and parmesan with white truffle aromas. Steak tartare.

Muelle de las Delicias, s/n. 41012 Sevilla.

T: 955 115 656. www.puertodelicia.es

L-D de 13 a 17 y de 21 a 0 h. S-D ininterrumpido. Cierre D noche.



Pizzería **Pizzas & fast food**

Sloppy Joe's

Pioneros en la hostelería tipo 'fast food' en la ciudad, sus 40 años de existencia ha colocado a sus pizzas americanas a la cabeza de los preferidas por los sevillanos. La firma cuenta ya con una cadena de establecimientos entre la capital y la provincia.

Pioneers in fast food restaurants in the city; with 40 years of experience serving American pizzas making it one of Seville's favourites. The company already has a chain of eateries in the city and Seville province.



Pizzas. Hamburguesas. Sándwiches. Pastas. Ensaladas. Postres caseros.

Pizzas. Hamburgers. Sandwiches. Pasta dishes. Salads. Homemade desserts.

Periodista Ramón Resa, 2. 41012 Sevilla.

T: 954 236 678. www.sloppyjoes.es

L-J de 13.30 a 17 y de 20 a 0 h. V-S hasta la 1 h. S-D ininterrumpido.



Taberna El Porvernir

Bar de tapas y vinos **Tapas & wine bar**



Bar con una cuidada decoración y buen trato a los clientes. Buenos vinos y buenos platos.

This bar offers special décor and good service, as well as great wines and food.

Avda. Cardenal Bueno Monreal. Edf. Isbilía. 41013 Sevilla.
T: 954 622 164.
M-D de 13 a 16.30 y de 20.30 a 0.30 h.



*Solomillo a la Carbonara. Confit de Pato.
Chocos en su tinta.*

*Sirloin steak a la Carbonara. Duck confit.
Cuttlefish in ink.*

Terraza Alfonso

Café y copas **Café & drinks**



Una de las terrazas más afamadas de Sevilla. En verano puedes bailar o tomar un cóctel al aire libre, con una decoración tropical. En invierno: café y tapas para disfrutar del sol de Sevilla. Posibilidad de celebrar pequeños y grandes eventos.

One of the best-known terraces in Sevilla. In summer you can dance or drink a cocktail in the open air; with tropical décor. In winter, enjoy a coffee or tapas in the Seville sun. Possibility of holding small or major events.

Plaza América s/n. Parque de M^a Luisa. 41013 Sevilla.
T: 685 840 181 www.terrazaalfonso.com
L-D de 18 h. a madrugada. S-D también de 12 a 20 h.



Copas, cócteles y cafés.

Drinks, cocktails and coffees.



Areco Catering

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Cocina mediterránea en un moderno edificio empresarial de la Cartuja para almuerzos agradables en un espacio tranquilo y luminoso junto al patio.

Mediterranean cuisine in a modern office block in La Cartuja offering delicious lunches in a relaxed and well-lit ambience next to the courtyard.

Inca Garcilaso, s/n. Edificio Expo. 41092 Sevilla.
T: 954 488 204. www.grupoareco.com
De 13,30 a 16,30h. Cierra fines de semana.



Milhoja de bacalao, tortillita de camarones y croquetas de gambas.

Cod millefeuille, shrimp fritters and prawn croquettes.

Arrocería Vespucio

Restaurante **Restaurant**



Arrocería con barra de tapas y salón principal confortable. En primavera y verano dispone de terraza. Bien situado. Acceso rápido hacia AVE-Santa Justa y aeropuerto. Estación de metro a 2 minutos.

Rice restaurant with tapas bar and comfortable main dining room. It has a terrace in spring and summer and is well located with easy access to AVE-Santa Justa and the airport; 2 minutes to the nearest underground station.

C/ Américo Vespucio, 5. Edif. Cartuja. 41092 Sevilla.
T: 954 461 135. www.restauranteverona.com
L-V de 7 a 21 h.



Amplia carta de arroces.

Extensive menu of rice dishes.

Cervecería Beers

Barato

Mucha cerveza fría en un ambiente familiar y cercano, con momentos de buena música en directo. Este bar de amigos se llena los días de sol, cuando hay conciertos o cualquier fiesta familiar. Casa fundada en 1977.

Plenty of cold beer in a friendly atmosphere, with good live music every so often. This locals' bar fills up on sunny days, when there is a concert, or for family parties. Established in 1977.



Montadito Serafin.

Serafin montadito (mini-sandwich).

Honderos, s/n. 41009 Sevilla.

T: 954 372 285.

L-V de 12.30 a 17.30 y de 20.30 a 0.30. S-D- de 12.30 a 18 h.



Restaurante y tapas Restaurant & tapas

Blanco Cerrillo

Al final de la Avenida de la Cruz Roja, un local con solera famoso por servir una de las cervezas más frías de Sevilla. Ambiente popular y cocina sevillana.

At the end of the Avenida de la Cruz Roja, a place with a lot of character, renowned for serving one of the coldest beers in Seville. Popular atmosphere and Sevillian cuisine.



Desayunos. Boquerones. Tapas sevillanas.

Breakfasts. Fresh anchovies. Sevillian tapas.

C/ Doctor Jiménez Díaz, 16. 41008 Sevilla.

T: 954 351 008 / 630 274 529.

L-D de 8 a 16 y de 20 a 0 h. Sábado de 20 a 0 h.



Cine Pio XII

Bar de tapas **Tapas bar**



En un ambiente familiar, desayunos y cocina casera muy bien reconocida por los vecinos del popular barrio.

A familiar atmosphere with successful breakfasts and home-cooked food that are very popular among the residents of this well-known neighbourhood.

Avda. de Miraflores, 84. 41008 Sevilla.
T: 954 353 058.
L-D de 8 a 17 y de 20 a 0 h.



Guisos caseros. Gambas fritas. Panes de la casa. Croquetas caseras. Pescado frito.
Home-cooked stews. Fried prawns. House breads. Homemade croquettes. Fried fish.

Danubio

Bar de tapas **Tapas bar**



Un lugar apacible, frente a los jardines de Santa Justa, con terraza soleada. Ambiente cordial y servicio cuidado.

An attractive spot, opposite the Santa Justa gardens, with a sunny terrace. Pleasant atmosphere and good customer service.

Guanahani. Edif. Danubio. 41008 Sevilla.
T: 954 424 216.
Invierno: L-D de 9.30 a 0 h. Verano y S-D de 12 a 17 y de 20 a 1 h.



Cocina tradicional. Amplio surtido de tapas variadas y artesanas. Papas bravas. Salmorejo.
Traditional cuisine. Wide and varied range of artisan tapas. Papas bravas. Salmorejo (cold soup).

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Don Fadrique**

Frente al arco y basílica de la Macarena y a escasos metros del Parlamento de Andalucía, una cocina actual de inspiración andaluza, en tres salones –dos de ellos privados– de ambiente sosegado, moderno, con estilo y sin barroquismos.

Opposite the Macarena basilica and arch, and not far from the Parliament of Andalusia, a modern cuisine with Andalusian roots, in three dining rooms –two of them private– with a peaceful atmosphere. Contemporary and stylish, without over-elaborating.



Cocina andaluza. Novillo argentino. Cordero lechal. Arroz caldoso con bogavante.

Andalusian cuisine. Argentine veal. Milk-fed lamb. Rice with lobster.

C/ Don Fadrique, 7-9. 41009 Sevilla.
T: 954 904 000 / 615 607 761 www.donfadrique.net
L-D de 12 a 16.30 y de 19.30 a 23.30 h.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Hermanos Gómez**

Popular establecimiento sevillano, que en su emplazamiento de la calle Jabugo ofrece sus especialidades tradicionales. Cuenta con amplia terraza, zona de barra y salón.

This popular Seville restaurant in Calle Jabugo offers diners its traditional specialities. Large terrace, bar area and dining room.



Gambas de huelva y chacinas de Cumbres Mayores. Huelva prawns and cold meats from Cumbres Mayores.

C/ Jabugo, 2. 41008 Sevilla.
T: 954 414 864.
L-V de 7 a 0 h. S de 8 a 0 h. y D de 9 a 0 h. No cierra.



Isla Mágica Restaurantes

Restaurantes Restaurants



Parque Isla Mágica. Avda José de Gálvez s/n. 41092 Sevilla
T: 954 48 70 37 / 40. www.islamagica.es
Consultar horarios en página web.



Sala Cervantes y terraza, lugar emblemático en el Pabellón de España. El Fuerte, instalaciones técnicas innovadoras y parking propio. Il Porto, restaurante italiano. Sala Veracruz y terraza, en el Pabellón de España.

Cervantes Room and Terrace, emblematic location in the Spanish Pavilion. El Fuerte, with the latest technical facilities and parking area. Il Porto, Italian restaurant. Veracruz Room and terrace, in the Spanish Pavilion.

Capacidad y servicio de banquetes y cócteles en todos ellos.

Service for banquets and cocktails in all of them.

Macarena

Cervecería Beers



C/ Avicena 1, local 3-4. 41009 Sevilla.
T: 954 904 492.
L-D de 12 a 14 y 20 a 0 h.



En plena rotonda del Puente de la Barqueta, un punto de encuentro con amplia y soleada terraza. Precios populares, cerveza de calidad y todo tipo de mariscos y salazones.

Situated on the Barqueta Bridge traffic circle, a meeting point with a spacious, sunny terrace. Popular prices, quality beer and all kinds of seafood and salted meats.

Cocción diaria de marisco en cocedero propio.

Seafood made daily in the house seafood cooker.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Plata**

Un clásico de Sevilla que atesora más de medio siglo. Ubicado en un barrio único, frente al Arco de la Macarena. Disfrute de la tapa clásica sevillana con detalles actuales. Veladas musicales.

A Seville institution with over half a century's experience. Located in a unique area, opposite the Macarena Arch. Enjoy classic Sevillian tapas with contemporary touches. Musical evenings.



Tostas de anchoa. Lomo de urta. Pastelería selecta. Variedad en desayunos y meriendas.

Anchovy toast. Sea bream fillet. Select confectionery. Variety of breakfasts and afternoon snacks.

C/ Resolana, 2. 41009 Sevilla.
T: 954 378 378 / 696 120 191.
L-D de 6 a 2 h.

**Restaurante Restaurant****Poncio Cartuja**

Willy Moya eleva su establecimiento a centro gastronómico. Este pionero de la nueva cocina andaluza sirve desde desayunos hasta copas de medianoche en su reinventado restaurante de la Isla de la Cartuja. Salones y terraza.

Willy Moya has made this restaurant a true gastronomic hub. This pioneer in new Andalusian cuisine serves everything from breakfasts to late night drinks in his reinvented Isla de la Cartuja restaurant. Dining rooms and terrace.



Cocina andaluza de autor. Andalusian signature cuisine.

Avda. Charles Darwin, 4. 41092 Sevilla.
T: 954 460 717 www.ponciorestaurantes.com
L-S de 7 a 0 h. Ininterrumpido. Cierra domingos



Taberna Albores

Taberna de tapas **Tapas bar**



C/ Palma del Río, 1. 41008 Sevilla.
T: 954 359 246.
J-M de 13 a 16 y 20.30 a 0 h. Cierre miércoles.



Taberna cofrade con decoración religiosa en sus paredes y tertulias cofrades todo el año.
Tavern that recreates the atmosphere of the religious processions, with Catholic imagery on the walls and cofrade group meetings all year round.

Chacinas, quesos y gran variedad en montaditos y conservas.
Cold meats, cheeses and wide range of montaditos (mini-sandwiches) and preserves.

Taberna Torneo

Bar de tapas **Tapas bar**



Avda. Concejal Alberto Jiménez Becerril. 41009 Sevilla.
T: 954 622 164.
M-D de 13 a 16.30 y de 16.30 y de 20.30 h.



Taberna con una cuidada decoración y buen trato a los clientes. Buen ambiente con vinos y platos excelentes.

Tavern with pleasant decoration and good customer service. Great atmosphere with excellent wines and food.

Solomillo a la carbonara. Confit de pato. Chocos en su tinta.
Sirloin steak a la carbonara. Duck confit. Cuttlefish in ink.

Restaurante **Restaurant****Torre de los Perdigones**

A la sombra de la histórica Torre de los Perdigones y rodeado por sus maravillosos jardines, rica y variada cocina sevillana con pinceladas creativas. Perfecto a todas horas, con una deliciosa selección de platos y en un espacio abierto sorprendente.

At the foot of the historical Perdigones tower and surrounded by its wonderful gardens; tasty and varied Sevillian cuisine with creative touches. Perfect at all hours with a delicious selection of dishes and in an original open space.



Croquetas caseras de jabugo y pollo. Samosas de curry con salsa agri dulce.

House croquettes with jabugo ham and chicken. Curry samosas with sweet and sour sauce.

C/ Resolana s/n. Parque de los Perdigones. 41009 Sevilla.
T: 954 909 353 www.torredelosperdigones.com
L-D de 11 a 0 h.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas****Verona**

Un gran espacio dedicado a la hostelería en la Isla de la Cartuja. Restaurante acogedor, ambiente agradable y servicio profesional. Tarjeta amigo con 5% descuento.

A great space dedicated to good food on the Isla de la Cartuja. Welcoming restaurant with a pleasant atmosphere and professional service. Friend's card with 5% discount.



Cocina mediterránea. Mediterranean cuisine.

C/ Isaac Newton, 4 Pabellón de Italia. 41092 Sevilla
T: 954 461 135 www.restauranteverona.com
L-V de 7 a 21 h.



Provincia

HAY OTRA SEVILLA... CON SABOR
THERE IS ANOTHER SEVILLE,... WITH TASTE



Introducción. La gastronomía de la provincia de Sevilla es tan rica como variada: recetas de antaño que han pasado de generación en generación, donde se funden la cocina tradicional y la moderna; en definitiva, deliciosos platos que encontramos en todos y cada uno de los municipios de la provincia sevillana y que acompañados de los magníficos caldos que producen sus bodegas, hacen que la oferta gastronómica sevillana sea considerada de primer nivel.

La historia de muchos municipios sevillanos no podría entenderse sin el cultivo del arroz y sin la presencia del río Guadalquivir a su paso.

El olivo, el aceite y las aceitunas son consustanciales a la historia y la cultura de Sevilla y su provincia, y forman parte de la herencia material y simbólica transmitida de generación en generación desde la antigüedad.

Las características climáticas y orográficas de la Sierra Norte de Sevilla hacen de esta comarca un entorno ideal tanto para la cría del cerdo ibérico como para la elaboración y curación de jamones y otros productos derivados.

Introduction. The gastronomic wealth of Seville province is as rich as it is varied: age-old recipes that have been passed down from generation to generation; a cuisine where traditional cookery meets the most modern approaches. In short, there are delicious dishes

to be found in each and every district of Seville province.

The food of Seville is of the highest quality, especially complimented by the magnificent wines of the area.

The history of many Sevillian municipalities cannot be told without mention of rice cultivation and the presence of the River Guadalquivir.

The olive tree, its fruit and its oil are part of the history and culture of Seville and its province, forming the material and symbolic heritage transmitted from generation to generation since ancient times.

The climate and relief of Seville's Sierra Norte mountains make this area ideal both for raising Iberian pigs and for preparing and curing hams and other by-products.

Una historia vinculada al cultivo del arroz.

El arroz en la comunidad andaluza se produce básicamente en Sevilla y en los municipios de Isla Mayor, Puebla del Río, Coria del Río, Los Palacios y Villafranca, Villamanrique de la Condesa, Aznalcázar, Lebrija, Gelves, San Juan de Aznalfarache, Dos Hermanas, Las Cabezas de San Juan, Palomares del Río.

Esta zona nos proporciona la posibilidad de hacer un recorrido por la naturaleza, el patrimonio cultural y la gastronomía de estos municipios cuya historia está vinculada al cultivo de este cereal.

A history linked to the farming of rice.

In Andalusia, rice is grown principally in Seville and in the municipalities of Isla Mayor, Puebla del Río, Coria del Río, Los Palacios y Villafranca, Villamanrique de la Condesa, Aznalcázar, Lebrija, Gelves, San Juan de Aznalfarache, Dos Hermanas, Las Cabezas de San Juan and Palomares del Río. This area provides us with the chance to take a trip through the nature, cultural heritage and gastronomy of these municipalities, whose history is linked to the cultivation of this cereal.

Aceite y Aceituna de Mesa, grandes valores gastronómicos de Sevilla y Provincia.

Dos de los grandes valores gastronómicos que definen a la perfección a Sevilla y su Provincia son el Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa.

En Sevilla y en las comarcas turísticas de su provincia se puede disfrutar de la historia, la cultura, los valores naturales, la gastronomía y los principales valores aceiteros y aceituneros, en definitiva, de la extraordinaria calidad de un fruto único y singular que cambia de color con la edad y que engloba todos los sabores: ácido, dulce, salada y amargo. Un fruto que es una de nuestras señas de identidad, la aceituna.



El olivo, el aceite y las aceitunas son consustanciales a la historia y la cultura de Sevilla y su provincia, y forman parte de la herencia material y simbólica transmitida de generación en generación desde la antigüedad.

El olivar sevillano cuenta con una extraordinaria variedad de aceites. No en vano, tal y como hemos comentado, el olivo es una de las señas de identidad de la provincia de Sevilla desde hace miles de años. La riqueza del aceite de oliva de Sevilla es tan variada como sus paisajes, su cultura y su gastronomía...Rincones llenos de encanto que definen su amplio patrimonio cultural.

La aceituna ha constituido, desde hace siglos, un alimento esencial de la dieta mediterránea.

La cocina mediterránea se distingue por la utilización de unas materias comunes: aceite de oliva, aceitunas, cereales, legumbres, verduras, pescados y frutas que han ido adaptándose en cada zona a las costumbres y condiciones locales.

Entre estos productos destaca, sin duda, la aceituna, ya que por sus especiales características reúne en sí misma los cuatro sabores básicos: ácido, dulce, salado y amargo, acomodándose de este modo a un sinfín de platos diferentes.

La inmensa variedad y la calidad de las aceitunas de mesa que se producen en la provincia de Sevilla satisfacen a todos los paladares y sus diferentes sabores se integran a la perfección con un sinfín de ingredientes, ya que tanto las negras como las verdes, o las moradas, enteras, partidas o rellenas, aportan a las ensaladas todo el sabor y el aroma del que impregnan la gastronomía de nuestra tierra.

Olive oil and olives, great gastronomic treasures of Seville and its province.

Two of the great treasures of Seville and Seville province's food are olive oil and the table olive.

Seville and the tourist districts of its province offer history, culture, natural values, gastronomy and some of the best olive oil and olives. In short, you can enjoy the extraordinary quality of an outstanding fruit. This unique foodstuff changes colour with age and includes all the flavours: sour, sweet, salt and bitter. This fruit, the olive, is one of our symbols.

The olive tree, its fruit and its oil are part of the history and culture of Seville and its province, forming the material and symbolic heritage transmitted from generation to generation since ancient times.

The Sevillian olive grove can boast an extraordinary variety of oils, and for this reason it is not surprising that the olive tree has been a badge of identity for the province for thousands of years.



The wealth of Seville's olive oil is as varied as its landscapes, its culture and its food and drink. Here there are some wonderful spots, examples of its extensive cultural heritage.

The olive has been an essential ingredient in the Mediterranean diet for centuries. Mediterranean cuisine is characterised by its use of certain common ingredients: olive oil, olives, cereals, pulses, vegetables, fish and fruit. These foodstuffs vary according to the habits and local conditions of each area. One of the most important of these products is, of course, the olive. One of its special features is that it has all of the four basic tastes: sourness, sweetness, saltiness and bitterness, making it adaptable to endless different dishes. The great variety and quality of table olives grown in Seville province is able to satisfy all tastes, and their different flavours can make them excellent ingredients for all kinds of dish. Black, green and purple olives, whether whole, sliced or stuffed, give salads all the taste and scent of the food of our land.

Ibérico.

Las características climáticas y orográficas de la Sierra Norte de Sevilla hacen de esta comarca un entorno ideal tanto para la cría del cerdo ibérico como para la elaboración y curación de jamones y otros productos derivados.

Iberian Ham.

The climate and relief of Seville's Sierra Norte mountains make this area ideal both for raising Iberian pigs and for preparing and curing hams and other by-products.

Hay otra
Sevilla...



Provincia

Turismo
de la Provincia
DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

Viaja en familia por la provincia de Sevilla

Andalucía
se mueve con Europa

www.turismosevilla.org



Andalucía



Unión Europea
FEDER

Arrogui

Restaurante **Restaurant**



Ctra. Dos Hermanas-Utrera A8031, km 2.4. 41500 Alcalá de Guadaíra.
T: 955 669 489. www.arrogui.com
L-D 13.30- 19.30 h.



Ubicado en un hermoso marco natural, con unas instalaciones modernas y con encanto cuidadas al detalle, el restaurante cuenta con salones para 90 comensales, amplios aparcamientos y jardines, bodega y terraza nocturna con carta veraniega. Located in beautiful natural surroundings, with attractive, modern facilities, the restaurant has seating for 90 diners, ample parking space and gardens, a wine cellar and an evening terrace with a summer menu.

Arroces y guisos. Cocina andaluza de temporada con matices contemporáneos.

Rice dishes and stews. Seasonal Andalusian cuisine with contemporary touches.

Hermanos Salcedo

Restaurante y catering **Restaurant & catering**



Pol. Ind. La Red. Sector J-C/16. Naves 50-52.
41500. Alcalá de Guadaíra.
T: 955 631 077.



Desde hace más de una década la firma recoge el trabajo de un gran grupo de personas especializadas en restauración de congresos, bodas, presentaciones oficiales, concentraciones deportivas y pequeñas celebraciones.

Catering y Servicios S.L. is a large team specialising in catering that has been working together for more than a decade. It currently offers a complete range of food and drink services: conferences, weddings, official presentations, groups and small celebrations.

Servicio integral de catering para eventos y celebraciones.

Integrated catering service for events and celebrations.

Restaurante **Restaurant**

Venta Santa Genoveva

Cocina casera tradicional para disfrutar de los mejores platos de caza, guisos, arroces y legumbres. La perdiz de monte o el conejo con arroz, la berza o los postres artesanos de siempre -leche frita, poleá...- nos devuelven el sabor de lo auténtico. Dispone de un Parque infantil para ir en familia.

Traditional, home cooking that offers the best game, stews and rice and pulse dishes. The flavours on offer are the most authentic: partridge, rice with rabbit, cabbage and classic homemade desserts -milk pudding, poleá (sweet porridge)... Play park available for families.



Arroces y guisos. Cocina andaluza. Pollo sin hueso al horno (pollo a la Genoveva) y arroz de caza.

Rice dishes and stews. Andalusian cookery. Roasted chicken fillets (Chicken Genoveva) and rice with game.

Ctra. Torreblanca-Mairena del Alcor, Km. 5. 41500 Alcalá de Guadaíra.
T: 954 102 104.
De 8 a 17 h. Celebraciones concertadas a cualquier hora.



Restaurante y hotel **Restaurant & hotel**

Vértice

Restaurante gastro-andaluz con corte actual y toque personal de los cocineros. Cocina de siempre y de vanguardia, ambiente cálido y luz natural, con espacios privados, posibilidad de salones independientes o reservados.

Gastronomic Andalusian restaurant with a contemporary feel and the chefs' own touches. Both traditional and avant-garde cookery, a welcoming atmosphere and natural light; with private spaces. Offers function rooms.



Cocina creativa. Guisos y arroces. Menús temáticos y personalizados.

Creative cuisine. Stews and rice dishes. Themed and customised menus.

Avda. República Argentina, 1. 41930 Bormujos.
T: 955 063 100 www.hotelverticealjarafe.es
L-D de 7 a 0 h.



Peque

Bar de tapas **Tapas bar**



C/ Polvillo 82. 41320 Cantillana.
T: 955 730 404 - 676 121 580.
L-S de 5 a 14 h.



En pleno centro de la villa, una visita a la Cantillana monumental con sus restos de muralla árabe o edificaciones religiosas de los siglos XV al XVIII bien merece una parada en este local especialista en cartuchos de calentitos.

Right in the centre of Cantillana, take a stroll and see some of Cantillana's historic sights, with the remains of Moorish walls and religious buildings dating from the 15th to 18th centuries; your visit should include this café, whose speciality is fried churros.

Café y churros.

Coffee and churros.

La Almazara de Carmona

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Santa Ana, 33. 41410 Carmona.
T: 954 190 076 / 954 141 582. www.cateringalfardos.com
L-D de 13.30 a 00.30 h. La cocina cierra de 16.30 a 20.30 h.



Antiguo molino de aceite que se ha ganado justa fama en la ciudad. Tapas de actualidad bien elaboradas y salón-comedor que sirve asados en horno de leña y postres caseros. Cocina española de primera calidad. Compromiso de Calidad Turística. Servicio de catering.

This former oil mill has made a name for itself in the city. Contemporary tapas made with care, and a dining room that serves meat roasted in a wood-fired oven and homemade desserts. Top-quality Spanish cuisine. Quality certification. Catering service.

Especialidad en asados al estilo de Segovia. Carta de aceites y panes. Cocina tradicional y creativa.

Specialises in Segovia-style roasts. Olive oil and bread menu. Traditional and creative cuisine.

Restaurante **Restaurant**

Robles Aljarafe

Una hacienda andaluza a 5 minutos de Sevilla, un restaurante que hace honor a la calidad y el prestigio del Grupo Robles. Salones con capacidad para más de 400 personas, parking, terrazas... Una sabia elección para reuniones y eventos o simplemente para disfrutar de la buena mesa.

An Andalusian farmhouse, 5 minutes from Sevilla, houses this restaurant which is a credit to the quality and prestige of the Robles Group. Rooms with seating for more than 400, car park, terraces... An excellent choice for receptions and events or simply to enjoy a good meal.



Alta cocina andaluza de mercado. Especialidad en setas. Catering para celebraciones.

Andalusian market and haute cuisine. Specialises in mushrooms. Catering for celebrations.

Carretera Castilleja-Bormujos 2-3. 41950 Castilleja de la Cuesta.
T: 954 169 260. www.casa-robles.com
L-J a mediodía. V y S mediodía y noche. D noche cerrado.



Restaurante y hotel **Restaurant & hotel**

Posada del Moro

Hotel y restaurante con el encanto único de la Sierra Norte, en un edificio rehabilitado que merece por sí solo una visita. La cocina de Julia y Lucía, innovadora y respetuosa con la tradición y los productos de la zona, ha recibido numerosos reconocimientos.

Hotel and restaurant in the unique surroundings of the Sierra Norte, in a refurbished building that is worth a visit in itself. Julia and Lucía's cuisine, which is innovative while respecting traditions and local products, has received a number of accolades.



Nueva cocina serrana, productos de la zona de primera calidad.

New mountain cuisine, top-quality local produce.

Paseo del Moro, s/n. 41370 Cazalla de la Sierra.
T: 954 884 858. www.laposadadelmoro.com
M-D de 13.30 a 16 y de 20.30 a 23 h. Cierra lunes.



Real Club de Golf

Restaurant **Restaurant**



Restaurante situado en el corazón del Real Club de Golf de Sevilla, con vistas ambos lados del mismo y de fondo, Sevilla. Disponen de salones de celebraciones.

Restaurant located in the heart of Seville's Real Club de Golf, with views of the course and Seville in the background. Function rooms available.

Autovía Sevilla-Utrera Km. 3,2. 41089 Montequinto (Dos Hermanas).
T: 954 124 440 / 607 520 606. www.eurogolf.es
L-D de 9 a 22 h.



Arroces y guisos. Cocina andaluza de temporada con matices contemporáneos.

Rice dishes and stews. Seasonal Andalusian cookery with contemporary touches.

Puerto Blanco

Restaurante y hostel **Restaurant & hotel**



Un restaurante con especialidades serranas, un bar que madruga para ofrecer buenos desayunos y un hostel con completas habitaciones dobles y triples. Cocina de siempre, menús económicos, variedad en tostadas y bollería y buenas ofertas para grupos y autobuses.

A restaurant with mountain specialities, an early-morning café for excellent breakfasts and accommodation with full double and triple rooms. Traditional cookery, economic prices, toast and buns and special offers for groups and coaches.

Autovía Sevilla-Mérida A-66 salida 782. (Venta del Alto).
41888 El Garrobo. T: 954 130 009.
L-D en horario ininterrumpido. www.hrpuertoblanco.com



Carnes ibéricas de Aracena, caza, venado y ternera, paella, callos y mollejas. Repostería casera.

Iberian meats from Aracena, game, venison and veal, paella, tripe and sweetbreads. Homemade pastries.

Restaurante y hotel **Restaurant & hotel**

Venta El Alto

Gastronomía serrana en una de las más tradicionales ventas de la provincia sevillana. Turismo rural y posibilidad de pernoctar en el Hotel Las Cumbres, negocio de la propiedad. Piscina y salones para eventos y celebraciones.

Mountain cuisine in one of the most traditional inns in Seville province. Rural tourism and the chance to stay overnight in the Las Cumbres Hotel, part of the same business. Swimming pool and function rooms for events and celebrations.



Cocina tradicional sevillana y serrana. Bodas y celebraciones.

Traditional Sevillian and mountain cuisine. Weddings and celebrations.

Autovía - Sevilla-Mérida Km. 780. 41888 El Garrobo.
T: 954 130 028.
www.ventadelalto.com



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Casa Ferrer

En el centro de El Ronquillo, umbral de tierras serranas, un local sencillo, con encanto rural, y uno de los favoritos de los sevillanos que salen a la provincia buscando buena cocina sevillana de caza y guisos tradicionales.

In the centre of El Ronquillo, gateway to the mountains; a simple eatery, with a rural air, and a favourite with Sevillians who come to the countryside in search of good local game and stews.



Carnes de caza. Carnes ibéricas. Arroz con conejo y arroz con perdiz.

Game. Iberian meats. Rice with rabbit and rice with partridge.

Plaza de España, 10. 41880. El Ronquillo.
T: 954 131 045.
L-D invierno: de 8 a 19 h. Verano: de 7 a 0 h.



Hacienda El Vizir

Catering Catering



Tejados moriscos, paredes blancas, artesonados mudéjares, albero, olivos... para hacer de su celebración una experiencia única. Plaza de toros y montajes especiales como las cenas temáticas (romana, árabe, medieval o goyesca).

Moorish roofs, white walls, coffered ceilings, olive trees... all to make your celebration a unique experience. Bullring and special events, such as themed meals (Roman, Arab, Medieval or Goyesque).

Ctra. Gines-Espartinas, km 6. 41807 Espartinas.
T: 955 710 020.
www.haciendaelvizir.com



*Hacienda sevillana para eventos y celebraciones.
Sevillian farmhouse for events and celebrations.*

Benito Catering

Catering Catering



Catering para servicio de bodas, eventos empresariales, comidas familiares. Con una cocina de calidad gastronómica andaluza.

Catering for weddings, business events and family meals. Serving quality Andalusian cuisine.

Badia Polesine 27. 41560 Estepa.
T: 659 887 975.
www.benitocatering.es



*Catering para cualquier celebración que imagine.
Catering for any celebration you can imagine.*

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Casa Salvi

A los pies de la Sierra Norte, en el centro del pueblo de Gerena, un rincón diferente en el que disfrutar de una gran cocina, bien preparada y esmeradamente servida. Amplio salón de estilo y decoración rústicas y terraza de verano.

At the foot of the Sierra Norte hills, in the centre of Gerena, this is a place with a different feel. Here you can enjoy great food, well prepared and served with care. A large, stylish dining room with rustic décor and a summer terrace.



Carne ibérica, ternera y buey gallego. Barbacoa con carbón de encina. Postres caseros.

Iberian meats, veal and Galician ox. Barbecue with holm oak charcoal. Homemade desserts.

C/ Miguel de Cervantes, 46 41860 Gerena.
T: 955 783 272. www.haciendatorreonnazari.es
L-D 13.30 a 16:30 y 20.30 a cierre.



Restaurante y catering **Restaurant & catering**

Alfonso Catering

Medio siglo de experiencia lo consolidan como uno de los grandes nombres del catering a nivel nacional e internacional. Equipo joven y profesional, cocina andaluza impregnada de creatividad y gusto por el detalle.

Fifty years of experience make this one of the great names in Spanish and international catering. A young, professional team, Andalusian cuisine bursting with creativity and attention to detail.



Servicio profesional de catering para celebraciones y eventos.

Professional catering service for celebrations and events.

Avda. Europa, 2. 41960 Gines.
T: 954 719 300. www.alfonsocatering.es
Atención al público: 9.15 a 14.30 y de 17 a 20 h. V: de 17 a 19 h.



Asador Almansa

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



C/ Arnilla, 2. Ctra. Gines-Espartinas junto a gasolinera. 41960 Gines.
T: 954 713 451. www.restaurantealmansa.com
D-J de 13 a 17 h. y V-S de 13 a 17 y de 20.30 a 0 h.



Elegante restaurante especializado en carnes del norte de España. Definen su cocina como “la perfecta combinación entre la andaluza, castellana y vasca”. Único restaurante especializado en carnes de la provincia de Sevilla recomendado en la Guía Michelin.

Elegant restaurant specialising in northern Spanish-style meat dishes. It defines its cuisine as “the perfect combination of Andalusian, Castilian and Basque.”

The only Seville restaurant specialising in meats and recommended in the Michelin Guide.

Ternera de Ávila. Buey cebón del Valle del Esla. Pescados de nuestras costas y postres artesanales. Avila veal. Esla Valley fattened ox. Fish from the Spanish coast and homemade desserts.

Huerta La Merced

Restaurante **Restaurant**



Avda Europa, 9. 41960 Gines.
Tel. 954 717 819. www.huertalamerced.com
M-D de 14 a 16 h. y de 21 a 0 h. Domingos noche cierre.



En un hermoso chalé, con una decoración armoniosa, limpia y sencilla, y terraza al aire libre, la carta de la Huerta se posiciona hoy entre las mejores de Sevilla. Una sorpresa en el Aljarafe sevillano, cocina seria y de altísimo nivel profesional.

In an attractive detached building, with harmonious, clean and simple décor and an outdoor terrace, the menu of La Huerta is among the very best in Seville. This pleasant surprise in the Sevillian Aljarafe serves professional cuisine of the highest quality.

Grandes creaciones de cocina de mercado. Buena carta de vinos. Tienen menú degustación. Great market cuisine dishes. Impressive wine menu. Tasting menu available.

Catering **Catering**

Ignacio Ochoa

El Triunfo, lugar para las celebraciones de este catering, es una Hacienda típica andaluza con detalles coloniales de primeros de siglo, lo que le hace poseedora de un encanto inigualable para compartir los buenos momentos.

El Triunfo is a typical Andalusian farmhouse with colonial touches. This gives it a memorable atmosphere in which to share your best moments.



*Cocina tradicional.
Traditional cuisine.*

Polg.Servialsa- C/c, 28. 41960 Gines.
T: 954 713 415 / 667 422 440.

L-D de 9 a 12 h. www.cateringignaciochoa.com



Una buena fotografía vale más que mil palabras

"todos los establecimientos pueden dar la mejor imagen"



MANOLO
Manosalbas

FOTÓGRAFO GASTRONÓMICO
DISEÑO ESPECIALIZADO
Y ASESORAMIENTO GRÁFICO

Contacto: 629 708 826 • estudio@manosalbas.com • gastroflash.blogspot.com

Estero

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Avda. Rafael Beca, 6. 41140 Isla Mayor.
T: 954 777 389 / 608 889 172 / 679 190 428.
L-D de 9 a 12 h. www.restaurantestero.com



Uno de los reconocidos en la zona. De ambiente familiar, son famosos sus deliciosos guisos marineros que ahora también se sirven en la aldea almonteña de El Rocío en una nueva cocina inaugurada recientemente.

This restaurant, well-known locally, has a family atmosphere and is famous for its delicious fish and seafood stews. These are now being served in the Almonte village of El Rocío, in a new establishment, recently opened.

Recetas típicas de las marismas. Arroz con pato salvaje. Arroz con colas de cangrejo rojo de río.

Local recipes. Rice with wild duck. Rice with red river crab.

Agredano

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Plaza de la Constitución, 16. 41479 La Puebla de los Infantes.
T: 954 808 043. www.restauranteagredano.com
L-D 13 a 17 y de 20.30 a 23.30 h.



Desde 1923, un referente de buena cocina en la provincia. Platos innovadores que mantienen la esencia de la tradición en un ambiente acogedor. Tapas y vinos de la zona. Productos de temporada: setas, tagarminas, carnes de caza... Salón de celebraciones

Some of the very best fine dining in Seville province since 1923. Innovative dishes that maintain the essence of tradition in a welcoming atmosphere. Local tapas and wines. Seasonal produce: mushrooms, oyster thistles, game... Function room.

Cordero y carnes ibéricas de las dehesas serranas. Postres artesanos.

Lamb and Iberian meats from mountain pastures. Homemade desserts.

Restaurante **Restaurant**

Torrepavas

Enclavado en un hermoso cortijo sevillano, La Antigua Abacería de San Lorenzo abre las puertas a un restaurante con una carta de sabores tradicionales y toques de innovación. Espacio también para recepciones, cursos, catas, celebraciones...

Housed in a splendid Sevillian country house. The Old Grocery Shop of San Lorenzo opens its doors to a restaurant with a menu of traditional flavours, yet with innovative touches. Rooms for receptions, courses, tastings, celebrations...



Especialidad en conejos y perdices en salsa y arroz, carnes ibéricas y calderetas de venado.

Specialising in rabbit and partridge in sauce and rice, Iberian meats and venison stews.

Ctra. Sevilla-Cazalla, km 4,5. 41309 La Rinconada.
T: 955 797 336. www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com
L-D de 13.30 a 19.30 h.



Restaurante **Restaurant**

Casa Moral

En pleno centro del pueblo, cocina andaluza que combina tradición e innovación, carta de temporada y buena bodega. Salones con capacidad para 800 personas y Taberna La Periñaca, para degustar sabrosas tapas. Carta de té, aguas y puros. Ideal para celebración de bodas.

Right in the centre of town, Andalusian cuisine that combines tradition and innovation; seasonal menu and an excellent wine cellar. Dining rooms with capacity for 800, and the La Periñaca Tavern for great tapas. Tea, water and cigar menus. Ideal for weddings.



Cocina tradicional andaluza con toque innovador. Carta de postres artesanos.

Traditional Andalusian cookery with an innovative touch. Homemade dessert menu.

Real de Villafranca, 29. 41720 Los Palacios y Villafranca.
T: 955 816 216 / 955 812 845.
M-D de 9 a 0 h. www.restaurantecasamoral.com.



Manolo Mayo

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Avda de Sevilla, 29. 41720 Los Palacios-Sevilla.
T: 955 811 086 / 955 811 152. www.manolomayo.com
De L-D de 13 al 16.30 y de 20 a 0 h. Cierra última quincena de agosto.



Varias décadas de experiencia han convertido a la familia Mayo en líderes de la restauración sevillana. Siempre respetuosos a la tradición, en sus fogones se innova con fidelidad a un producto andaluz de primera calidad. Amplios salones y hotel.

Decades of experience have made the Mayo family leaders when it comes to food and drink in Seville. Always respectful of tradition, its kitchen innovates freely based on top-quality Andalusian products. Large dining rooms and hotel.

Alta cocina andaluza, tradicional y creativa.

Arroces, Jornadas gastronómicas de temporada.

Traditional, creative Andalusian haute cuisine. Rice dishes. Seasonal gastronomy days.

Alberto Mejías

Catering **Catering**



C/ Innovación Edif. Forum, 23 Pol. PISA. 41927 Mairena del Aljarafe.
T: 955 087 144. www.albertomejiascatering.com
L-D mediodía y noche.



Una plantilla cualificada lo convierte en una gran opción para sus celebraciones. Entre su oferta encontramos servicio de brunch, guisos de la abuela o los platos más innovadores y sorprendentes. Dispone de una casa palacio en el centro de Sevilla.

Its expert staff makes this a great choice for celebrations. Options include a brunch menu, "grandma's" stews and some innovative and unusual dishes. A mansion house in the centre of Seville is available for events.

Especialistas en servicio de catering para

celebraciones y eventos. Cocina tradicional renovada.

Specialists in catering services for celebrations and events. Traditional cuisine, updated.

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

FIT Café & Tapas

Concepto moderno para un bar de polígono empresarial. Muchas y variadas ensaladas, arroces, menús y platos combinados. Espacio diáfano y muy luminoso.

Avant-garde bar located in a commercial zone. Extensive range of salads, rice dishes and mixed platters. Luminous, open-plan premises.



*Comida sana y saludable, tipo mediterránea.
Health food with a Mediterranean essence.*

Artesanía, 9 B. Polígono PISA. 41927 Mairena del Aljarafe.
T: 954 184 151.
De 7.30 a 20h. Cierra domingos.



Catering **Catering**

Juliá Catering

Uno de los grandes nombres del catering sevillano. La profesionalidad caracteriza la trayectoria de la familia Juliá desde hace décadas. Un sello de calidad para bodas y todo tipo de celebraciones. Disponen de espectaculares fincas en la provincia y grandes salones en la capital.

One of the most important names in Sevillian catering. The Juliá family's professionalism has been part of their way of operating for decades. A stamp of quality for weddings and all kinds of celebrations. Spectacular properties in the province and grand dining rooms in Seville city available.



Especialistas en servicio de catering para todo tipo de celebraciones y eventos.

Specialists in catering services for all kinds of celebrations and events.

C/ Brújula, 47 (Pol. Pisa). 41927 Mairena del Aljarafe.
T: 954 613 599. www.juliacatering.com
L-D de 8 a 12 h.



Río Blanco

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



Un negocio con más de 25 años de experiencia, santo y seña de la restauración en la provincia de Sevilla, con unas instalaciones muy modernas. Habitaciones y una tienda gourmet para atender las peticiones de los clientes más exquisitos.

A business with more than 25 years of experience; a byword for good food in Seville province, with very modern facilities. Bedrooms and a gourmet shop for attending to our most demanding customers' requests.

Autovía A-92 Km-92. 41640 Osuna.
T: 954 816 169 / 954 816 231.
L-D de 7 a 23.30. Cierra sábados a partir de las 12 h.



*Guisos caseros, huerta propia y sabrosas carnes.
Homemade stews, own vegetable garden and tasty meat dishes.*

La Resolana

Restaurante **Restaurant**



Una hacienda andaluza proporciona un marco incomparable a este restaurante de cocina de la tierra que alberga un salón bodega con capacidad para 200 comensales, un patio central y un hermoso jardín. Interesante bodega.

This Andalusian farmhouse provides a fantastic setting for enjoying our traditional cuisine, with a dining room that seats 200, a central courtyard and a beautiful garden. Excellent wine cellar.

Sor María de la Pasión, 2. 41909 Salteras.
T: 955 707 747. www.laresolana.net
L-D 13.30- 19.30 h.



*Carnes a la parrilla. Cocina andaluza. Pescados.
Mariscos. Chacinas. Repostería casera.
Grilled meats. Andalusian cookery. Fish. Seafood.
Cold meats. Homemade pastries.*

Restaurante **Restaurant**

Venta Pazo

A la entrada de Sanlúcar la Mayor, ambiente acogedor con amplios comedores climatizados para disfrutar una amplia carta de productos sevillanos y andaluces, todo regado con los vinos de las mejores denominaciones de origen.

On the way into Sanlúcar la Mayor, this restaurant offers a welcoming atmosphere with spacious, air-conditioned dining rooms for the enjoyment of an ample menu of Sevillian and Andalusian products, all offered with the finest wines from the best wine regions.



*Cola de toro. Paella. Pescados. Mariscos. Ibéricos.
Bull's tail. Paella. Fish. Seafood. Iberian meats.*

Cristobal Colón, 52. 41800 Sanlúcar la Mayor.
T: 955 700 110. www.ventapazo.com
L-D de 12 a 0.30 ininterrumpido.



Restaurante **Restaurant**

La Caseta de Antonio

Junto a las Ruinas de Itálica, buena cocina andaluza servida en tres amplios salones con capacidad para 150 comensales el más grande, aptos para celebraciones y reuniones de empresa.

Next to the ruins of Itálica, good Andalusian food served in three spacious dining rooms, the largest with capacity for 150; suitable for celebrations and business meetings.



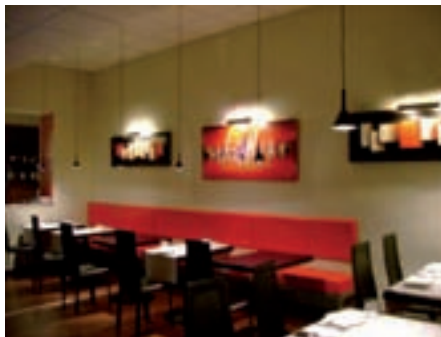
*Arroces (con bogavante, con pato, mariscos...),
pescados frescos y mariscos. Marisco en acuario.
Rice dishes (with lobster, duck, seafood...), fresh
fish and seafood. Seafood from our aquarium.*

Rocío Vega, 10. 41970 Santiponce.
T: 955 996 306. www.lacasetadeantonio.com
M-D de 11.30 a 17 h. y de 20 a 0 h.



Fusión

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



C/ Navarro Caro, 17 41940 Tomares
 T: 954 157 980 / 660 292 931. www.restaurantefusion.com
 L-D de 13.30 a 16 y de 21 a 0 h. Cierre domingos noche y martes.



Un local moderno y agradable que se ha convertido en una sorpresa gastronómica en el corazón del pueblo aljarafeño de Tomares. Toques de vanguardia en una cocina atrevida y lograda a precios más que razonables.

A pleasant, modern eatery that has become a gastronomic surprise in the heart of Tomares, in the district of Aljarafe. Touches of the avant-garde in an adventurous cuisine, available at very reasonable prices.

Verduras y guisos con guiños de vanguardia.

Asados castellanos cordero y cochinillo.

Vegetables and stews with an avant-garde twist.

Roast lamb and suckling pig in the Castilian style.

Gran Casino Aljarafe

Restaurante y tapas Restaurant & tapas



Avda. de la Arboleda, s/n. 41940 Tomares.
 T: 902 424 222.
www.grancasinoaljarafe.es



Más de 7.000 m² dedicados al ocio, sala de juegos, sala de fiestas, máquinas de azar y una gran oferta gastronómica: Macís (restaurante buffet), Coteccio (italiano, menú diario), Kaori (japonés teppanyaki), Tapete (tapas) y Las Terrazas (restaurante con terraza, menú diario).

More than 7,000m² dedicated to leisure, with a games room, events room, slot machines and an excellent range of restaurants: Macís (buffet restaurant), Coteccio (Italian, daily menu), Kaori (Japanese, teppanyaki), Tapete (tapas) and Las Terrazas (restaurant with terrace, daily menu).

Cinco restaurantes temáticos con diferentes especialidades.

Five restaurants with different specialities.

Restaurante **Restaurant**

Casa Rufino

Rufino Madrigal, maestro y veterano, ha sabido rodearse de un equipo de grandes profesionales para convertir su casa en un referente de buena cocina sevillana, en el que el respeto a la tradición hace en algunos casos un guiño a la innovación.

Rufino Madrigal, master and veteran in hospitality, has built up a team of great professionals to make this establishment a leader when it comes to Sevillian fine dining. Respect for tradition with some innovative twists.



Aliños de pipirranas. Revueltos. Carnes y pescados frescos de Huelva. Guisos caseros y arroces con perdiz.

Sevillian salads. Scrambled egg dishes. Meat and fresh fish from Huelva. Homemade stews and rice with partridge.

C/ Traspalacio, 1. 41806 Umbrete.
T: 955 716 272. www.restaurantecasarufino.com
M-D de 12 a 0 h.



Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**

Casa Ruiz

Frente al Palacio Arzobispal, en el corazón del pueblo, un local acogedor decorado con temática cofrade y rociera, perfecto para disfrutar de una cocina tradicional sevillana seria y preparada con profesionalidad. Pequeños reservados para grupos.

Opposite the Archbishop's Palace, in the centre of the town, a welcoming spot decorated with pilgrimage and Easter procession mementos. Perfect for enjoying traditional Sevillian cookery prepared with great professionalism. Function rooms for groups.



Cocina casera andaluza. Gran variedad de postres caseros.

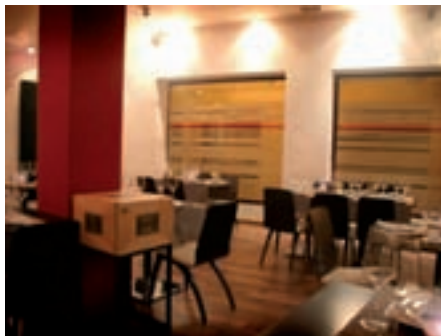
Home-cooked, Andalusian cuisine. Wide range of homemade desserts.

Plaza del Arzobispo, 2. 41806 Umbrete.
T: 955 715 445. www.casa-ruiz.com
L-D de 7 a 1 h.



Desacuerdo

Restaurante y tapas **Restaurant & tapas**



En pleno centro del pueblo, decoración minimalista y cocina de autor servida en menús de mediodía y hasta en formato tapa. Alta calidad y esmero en el servicio. Una nota de modernidad en la oferta de la localidad.

Right in the centre of town, minimalist décor and signature cuisine served as lunch menus and even as tapas. High quality and care at an establishment that brings a touch of modernity to the area.

C/ Álvarez Quintero, 15. 41710 Utrera.
T: 954 863 064. www.desacuerdo.com
X-D de 13 a 16 y de 20 a cierre. Abre lunes y martes festivos.



*Cocina andaluza de autor. Tapas de nueva cocina.
Andalusian signature cuisine. Avant-garde tapas.*

Mesón Navarro

Restaurante **Restaurant**



En el corazón de Valencina, cocina tradicional andaluza y amplia selección de productos ibéricos. Menús del día a precios populares y postres caseros. Salón para todo tipo de celebraciones. Comida casera para llevar. Casa fundada en 1977.

In the heart of Valencina, traditional Andalusian cuisine and a wide selection of Iberian products. Excellent value lunch menus and homemade desserts. Function room for all kinds of celebrations. Home-cooked food to take away. Restaurant founded in 1977.

C/ Plaza Santísimo Sacramento, 3. 41907 Valencina de la Concepción. T: 955 727 154. www.mesonnavarro.net
L-D 11 a 16 y de 20 a 0 h. Cierra miércoles.



*Cocina casera sevillana tradicional. Croquetas caseras, Cabrillas, Menudo con garbanzos.
Traditional Sevillian home-cooked food. Homemade croquettes, Snails. Offal with chickpeas.*

Catering **Catering**

Miguel Ángel

El éxito del evento es fruto de la coordinación de pequeños detalles, de un servicio impecable y de la máxima exigencia. Todo ello permite crear un ambiente adecuado, con personalidad y estilo. Profesionales que conforman un equipo.

An event's success comes from combining attention to detail, excellent service and the highest quality, all making for a good atmosphere, with personality and style. A professional team.



*Servicio de catering a domicilio.
Catering service at your home.*

C/ Jacinto, 49-50 Pol. Navisur. 41907 Valencia de la Concepción.
T: 955 997 873.



Servicio de recogidas de aceites usados.



MIRAMOS POR EL MEDIO AMBIENTE

C/Orilla nº2, Parcela 99 • Pol. Ind. Las Salinas • San José Bajo • El Puerto de Santa María
Telf.: 956 85 85 49 • Fax: 956 87 67 25



OTROS ESTABLECIMIENTOS

Other establishments

CENTRO / CENTRE

CASA SANTOS

Fernán Caballero, 22.
Tel. 954 212 252.

DCAÑAS

Santa Mª La Blanca, 18.
Tel. 954 423 435.

LA CARRETERÍA

Dos de Mayo, 30.
Tel. 954 226 426.

LA GALLEGA

Marqués de Paradás, 1.
Tel. 954 221 117.

LOS PRINCIPES

Arfe, 7.
Tel. 954 215 693.

HOTEL AMÉRICA

Jesus del Gran Poder, 2.
Tel. 954 220 951.

HIJÓN

Ronda de Capuchinos, 2.
Tel. 954 417 731.

LA RODA

José Iaguiño, 23.
Tel. 954 531 751.

REMESAL

Conde Torrejon, 21.
Tel. 954 387 960.

CÍRCULO MERCANTIL

Sierpes, 65.
Tel. 954 227 361.

EN LA ESPERO TE ESQUINA

Corral del Rey, 10.

FACULTAD DE DERECHO

Glorieta del Cid, s/n.

LAS DELICIAS

Manuel Vázquez Sagastizábal, 1.
Tel. 954 416 059.

LOS REMEDIOS-TRIANA/ THE WEST BANK

AKELA

Plaza del Altozano, 5.
Tel. 666 272 138.

FARO DE TRIANA

Puente de Isabel II, s/n.
Tel. 954 336 192.

JAVÁ CAFÉ

San Jacinto, 31.
Tel. 954 001 140.

LA FLOR DE MI VIÑA

Aracena, 3.
Tel. 954 331 034.

MANZANILLA

Trabajo, 31.
Tel. 954 272 038.

TERRAZA DE VERANO

Betis, 67.

PISTA CERO 1

Ramón de Carranza, 18.
Tel. 954 457 883.

VIRGEN DE LUJÁN CHOCOLATERÍA

Virgen de Lujan, 14.
Tel. 954 453 651.

NERVIÓN-SAN PABLO/ EAST CITY

ANDALUCÍA

Luis de Morales, 24.
Tel. 954 574 763.

CAFÉ LEÓN

Avda. Altamira, 29.
Tel. 954 253 031.

CHARCUTERÍA LA REJA

Avda. de Hytasa, 11.
Tel. 954 631 094.

KIOSKO BAR PARQUE AMATE

Avda. Carlos Marx, s/n.
Tel. 954 658 647.

LA CINTA

Avda. El Greco, 4.
Tel. 954 093 710.

LOS BARBOS

Candelaría, 20.
Tel. 954 633 007.

LA MALTERÍA

Avda. Innovación.
Tel. 954 253 453.

MERCABAR

Ctra. Málaga.
Mercasevilla.
Tel. 954 514 348.

MÓNICA

Luis Montoto, 95.
Tel. 954 575 613.

RETÓRICA

Administrador Guitierrez Anaya, 3B.
Tel. 954 510 411.

SAN PABLO CATERING

Aeropuerto San pablo.
Tel. 954 514 143.

SEVILLA SUR / SOUTH CITY

CABEZA

Almirante Topete Bl. C local 1.
Tel. 954 923 075.

PARADA

Glorieta Alcalde Fernando Parias Merry.
Tel. 954 232 721

PAVÓN

Avda. Padre Garcia Tejero, 13.
Tel. 954 611 014.

PINEDA CLUB

Avda. de Jérez, s/n.
Tel. 954 611 400.

PABLO OLAVIDE

Universidad Pablo de Olavide.
Tel. 954 923 075.

SNACK CAFETERÍA

Cortijo del Cuarto.
Tel. 954 693 001.

SEVILLA NORTE / NORTH CITY

ESTEFANY CAFETERIA

C/ A, 40. Pol. Store.
Tel. 954 433 754.

MESÓN PINO MONTANO

Estrella de Betelgeuse, 2.
Tel. 954 947 560.

LA PRADERA CAFETERIA

Ronda de Capuchinos, 3.
Tel. 954 361 408.

LA VENECIA

Topacio, s/n.
Tel. 954 901 866.

LOS OLMOS

Corral de los Olmos, mazana D, local 2.
Tel. 954 951 656.

P. VELÁZQUEZ

Av. Miraflores, L 16.
Tel. 954 414 858.

TABERNA DEL ZOCATO

Av. Miraflores, 89.
Tel. 954 354 444.

PROVINCIA / PROVINCE

GATO'S

Avda. Principe Felipe, 105. Alcolea del Río.
Tel. 955 644 144.

LA PISCINA

Ctra. Sevilla Códoba, Km. 89,5. Alcolea del Río.
Tel. 955 644 511.

RAMÓN

Doctor Marañón, 33. Herrera.
Tel. 955 623 560.

CATERING LA ÚNICA

Ctra. La Isla. Pol. Ind. Fuente del Rey.
Tel. 955 087 111.

FONTI

Gran Hipódromo de Andalucía. Dos Hermanas.
Tel. 665 564 103.

GAMBRINUS

Rivoviejo. Pol. La Isla. Dos Hermanas.
Tel. 954 931 842.

LA NAVE

Ctra. Nac. Sevilla Huelva. Sanlúcar la Mayor.
Tel. 955 700 866.

LA MINA

Avda. de Cuba, 11. Mairena del Aljarafe.

NEUEA ANDALUCÍA

Ctra. Sevilla Malaga Km 50,2. Paradás.
Tel. 954 840 829.



OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

tourist information offices

TURISMO DE LA PROVINCIA

Plaza del Triunfo, 1, 41004 Sevilla
Tel. (+34) 902 076 336.
www.turismosevilla.org

OFICINAS DE TURISMO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA. SEVILLA

Avd. de la Constitución, 21 B. 41004 Sevilla
Tel. (+34) 954 787 578
www.andalucia.org

AEROPUERTO DE SEVILLA

Autopista de San Pablo, s/n. 41020 Sevilla
Tel. (+34) 954 449 128
www.andalucia.org

ESTACIÓN DE SANTA JUSTA

Avda. de Kansas City, s/n. 41007 Sevilla
Tel. (+34) 954 782 002
www.andalucia.org

OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL CONSORCIO TURISMO DE SEVILLA

OFICINA DE TURISMO DE LAREDO

Plaza de San Francisco, 19

Edificio Laredo, planta baja 41004 Sevilla
Tel. (+34) 954 595 288.
www.turismo.sevilla.org

PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA MACARENA

Basílica de la Macarena, C/ Bécquer, 1. 41002 Sevilla
Tel. (+34) 954 901 896
www.turismosevilla.org

CENTRO TEMÁTICO COSTURERO DE LA REINA

Paseo de las Delicias, 9. 41013 Sevilla
Tel. (+34) 954 234 465.
www.turismosevilla.org



Beronia

Embotellado en la
PROPIEDAD

Rioja

Denominación de Origen Calificada

PRODUCT OF SPAIN

RESERVA

2005

...son proceden de uvas seleccionadas en las
...de Rioja. La elaboración, el embotellado
...se hacen lugar en nuestra propiedad

José Beronia, S.L.
CALZADA DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN

750 ml
13.5% vol

“ EL MEJOR
RIOJA
RESERVA ”

Wine Spectator
TOP 100 - 2010

* Revista especializada en el mundo del vino

Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



Bares y restaurantes de Sevilla y su provincia.
Bars and restaurants in Seville and its province.